

RISOTO FÁCIL CREMOSO

INGREDIENTES

1 litro de aguá fria

1 1/2 copo americano de arroz branco

1 cebola grande picada

3 dentes de alho picado

1/2 pimentão verde pequeno picado

3 colheres de sopa de óleo

1 tomate grande s/pele e semente picado

2 colheres de sopa bem cheia de margarina (de preferência Qualy)

1 1/2 colher de sopa de tempero completo (sem pimenta)

1/2 colher de sopa de orégano

1 colher de chá de tempero baiano

1 peito de frango pequeno cortado em cubos pequenos

1 copo americano de molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o orégano e o tempero baiano, reserve.

Em uma panela aqueça o óleo, depois coloque o alho, refogue.

Depois a cebola e deixe dourar.

Coloque o pimentão e deixe dourar mais um pouco.

Após estar bem refogado, coloque o frango e refogue por mais 3 minutos, mexendo sempre.

Depois de refogar bem, adicione o tempero completo e mexa bem por mais 2 minutos.

Coloque a margarina e deixe refogar por mais 2 minutos, mexendo sempre.

Em seguida adicione o tomate e mexa por mais 2 minutos.

Coloque o arroz e refogue até começar a grudar no fundo da panela.

Em seguida despeje o molho de tomate, mexa bem até ficar bem cremoso (cerca de 3 minutos).

Coloque a água e deixe cozinhar, em fogo baixo e mexendo sempre, para não grudar no fundo, até que fique bem cremoso.

Dica: pode ser servido com um fio de azeite e queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42711-risoto-facil-cremoso.html>