

RIOTO CREMOSO COM FRANGO

INGREDIENTES

1 cebola (picada)
2 pimentas verdes (picadas)
1 tomate (picado)
Salsinha (picada)
500g de peito de frango (picado)
2 xícaras de arroz
1 caldo de galinha caipira Knorr
Sal a gosto
1/2 lata de creme de leite
Queijo ralado a gosto
Azeite
Água

MODO DE PREPARO

Doure a cebola no azeite em uma panela.

Junte as pimentas, o tomate e a salsinha e mexa.

Depois misture o frango e deixe dourar por 10 minutos (mexa para não grudar).

Pique o caldo de galinha e misture com os ingredientes.

Adicione o arroz e coloque a água para cozinhar.

Depois que o arroz estiver pronto, apague o fogo e misture o creme de leite no arroz e coloque o queijo ralado e mexa.

O queijo ralado e o creme de leite fazem toda a diferença, além dos ingredientes picantes.

Dica de acompanhamento: bife/chuleta temperados com molho shoyu.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43307-rioto-cremoso-com-frango.html>