RISOTO DE FRANGO COM TOMATES

INGREDIENTES

1 xícara de arroz arbóreo

2 xícaras de caldo de galinha caseiro ou 2 cubos de caldo de galinha pronto

1 xícaras de vinho branco seco

1/2 pimentão vermelho

1 cebola média

1 colher de sopa de alho moído ou 2 dentes de alho

1 lata de tomates pelados em lata

1 peito de frango grande

salsa picada

pimenta-do-reino a gosto

molho de pimenta vermelha a gosto

sal

2 colheres de manteiga

1 caixa de creme de leite (opcional)

rúcula ou agriao frescos

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubos de 2 cm aproximadamente.

Aqueça 1 colher de sopa de azeite de oliva. Quando a panela estiver bem quente coloque o frango para refogar. Se for numa panela de ferro é melhor ainda. Refogue o frango, retirando a água que sobra várias vezes, e tentando mexer o mínimo possível para que os cubos fiquem dourados. Guarde essa água que o frango solta durante a fritura em uma xícara.

Junte a cebola e o alho e deixe refogar, mexendo para não grudar.

Adicione a lata de tomate pelado, pouco sal, as pimentas, o pimentão (se preferir, 3 ou 4 tomates frescos com ou sem casca).

Apos refogar um pouco retire e guarde na mesma xícara o excesso de liquido.

Eu costumo retirar todo o excesso de líquido possível no início da receita para que o vinho penetre bem no arroz.

Adicione o arroz e o vinho e mexa até secar. Quando o vinho tiver sumido, adicione o caldo de carne (diluído em 1 xícara de água quente) e deixe secar novamente. Adicione ao risoto o líquido que você retirou durante a parte que refogava os ingredientes.

Agora é só acrescentar água, 1 xícara por vez, sempre quente, e deixar secar mexendo. Repita quantas vezes for

necessário até que o risoto esteja ao ponto que você gosta.

Desligue a panela, acrescente um pouco de salsa picada e as 2 colheres de manteiga e/ou 1 caixinha de creme de leite.

Servir com folha de rúcula ou agrião e queijo peccorino ou parmesão.

Costumo usar o mínimo de manteiga, óleo e creme de leite para que o risoto fique menos calórico e mais saudável.

Se não tiver arroz arbóreo pode usar arroz branco comum e adicionar um pouco de milho verde em lata para ficar mais crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45452-risoto-de-frango-com-tomates.html