RISOTO DA NANA

INGREDIENTES

500 g de peito de frango temperado com sal, alho e limão

3 dentes de alho esmagados

1 cebola média picada

2 tabletes de caldo de galinha

1 cenoura média picada

1 tomate médio picado

1 copo de arroz branco

1/2 sachê de molho de tomate (usei de manjericão)

200 g de mussarela

200 g de presunto

queijo ralado

azeite, sal e coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue parte da cebola no azeite e adicione os pedaços de frango.

Acrescente o caldo de galinha e água até cobrir tudo. Leve na pressão por mais ou menos 20 minutos.

Reserve o caldo e desfie o frango.

Em outra panela, refogue o restante da cebola, alho, tomate e cenoura no azeite. Acrescente o frango desfiado, o arroz e refogue. Cubra com 3 conchas do caldo do frango e deixe cozinhar. Adicione o caldo aos poucos até o arroz ficar bem macio.

Adicione o molho de tomate e o coentro, mexa bem. O risoto deve ficar bem molhadinho, cuidado para não queimar no fundo.

Despeje metade da mistura num refratário, cubra com queijo e presunto e distribua o restante do presunto e queijo. Cubra com parmesão ralado e leve ao forno preaquecido para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45912-risoto-da-nana.html