RISOTO DE FORNO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz

2 cebolas medias

1/2 pimentão

1 dente de alho

1 peito de frango

queijo mussarela

milho

ervilha

extrato de tomate

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o frango para cozinhar e deixe cozinhar bem.

Adicione o alho picado e o sal.

Depois do frango pronto leve à geladeira para esfriar.

Com a água que cozinhou o frango refogue a cebola e o pimentão, adicione o extrato de tomate e deixe ferver bem.

Após o molho pronto adicione o milho e a ervilha, desfie o frango e coloque dentro da panela com o molho.

Faça o arroz.

Em um refratário coloque uma camada fina de arroz, uma camada de queijo mussarela, uma camada fina do frango desfiado.

Agora coloque o restante do arroz e do frango.

Em cima cubra com o queijo mussarela.

Coloque no forno por 10 minutos até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47676-risoto-de-forno.html