

RISOTO DE FRANGO LAUANE

INGREDIENTES

ARROZ:

Arroz: 2 copos de arroz branco

3 copos d'água

2 dentes de alho amassados

2 colheres de óleo

sal a gosto

MOLHO DE FRANGO:

Molho de Frango: 1 peito de frango desfiado

4 dentes de alho amassados

4 colheres de óleo

1 cebola picada

1 tomate picado

1/2 pimentão vermelho picado

1 xícara de extrato de tomate

cheiro verde picadinho

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

200 gramas de azeitona verde

sal a gosto

azeite para regar

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Leve o óleo ao fogo, até esquentar.

Acrescente o alho e refogue, até dourar.

Misture o arroz.

Acrescente água e sal a gosto.

Cozinhe em fogo baixo até secar a água.

MOLHO:

Molho:Aqueça o óleo

Junte o alho e a cebola até dourar.

Acrescente o tomate, o pimentão, o cheiro verde, o extrato de tomate e o frango desfiado.

Misture tudo e deixe ferver.

Após a fervura, acrescente o milho verde, a ervilha e as azeitonas.

Sal a gosto.

Desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem:Misture o arroz, o molho e regue com bastante azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49321-risoto-de-frango-lauane.html>