

RISOTO DE MAGNÍFICO DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em cubos
2 tomates picados
1 cebola picada
salsa e coentros bem picadinhos
4 0ml de vinho branco seco
2 colheres de sopa de margarina
200 ml de molho de tomate
1 colher de sobremesa de manjeriço desidratado
1 caixinha de creme de leite
1 colher de sopa de mostarda
1 colher de sopa de catchup
1 lata de milho verde no vapor
40 ml de shoyu
1/2 kg de arroz cozido
2 dentes de alho picados
1 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a manteiga, o óleo e o tablete de caldo de carne, junte o alho e deixe dourar, acrescente o frango picado e asse por 5 minutos, acrescente por vez o vinho branco o manjeriço e a mostarda.

Junte a tomate a cebola o coentro e a salsinha vá mexendo para não grudar na panela, acrescente o catchup, o creme de leite e o molho de tomate

Desligue o fogo e em um refratário junte o arroz cozido com o milho verde e o creme e mexa, por último acrescente o shoyu.

Sirva quente, se preferir polvilhe com queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49414-risoto-de-magnifico-de-frango.html>