

RISOTO DE MAGNÍFICO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango cortado em cubos
- 2 tomates picados
- 1 cebola picada
- salsa e coentos 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 coento 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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