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 manjericão desidratado

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de mostarda

1colher se sopa de catchup

1 lata de minho 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 caldo, junte o alho e deixe dourar, acrescente o frango picado e asse por 5 minutos, acrescente por vez o vinho branco o manjericão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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