

# RISOTO PRÁTICO DE FRANGO

## INGREDIENTES

500 g de arroz parboilizado  
2 dentes de alho espremidos  
1 cebola pequena ralada  
2 colheres (sopa) de margarina  
1 cenoura ralada  
sal a gosto  
1 peito de frango cozido e desfiado  
250 g de presunto picado  
250 g de mussarela picada  
1 lata de milho e ervilha

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a margarina e refogue o alho, a cebola e a cenoura.

Coloque o arroz cubra de água e coloque sal a gosto.

Depois que o arroz já estiver sequinho misture o frango, o milho e a ervilha, o presunto e a mussarela.

Misture tudo devagar e é só colocar em um refratário para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50598-risoto-pratico-de-frango.html>