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 ja 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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