

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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