

RISOTO FÁCIL

INGREDIENTES

2 xícaras pequena de arroz (normal)

3 alhos

cebola (á gosto)

salsinha ou cheiro verde (para decorar)

1 tomate

Azeite ou óleo

azeitonas pretas (à vontade)

2 tabletes de caldo de frango ou legumes

1 peito de frango

sal

pimenta

2 colheres cheias de margarina

queijo ralado

MODO DE PREPARO

Dissolva 2 tabletes de caldo de galinha em 1 litro de água fervente, reserve.

Refogue o alho e a cebola bem picados em azeite, quando a cebola estiver dourada acrescente o tomate e deixe refogar um pouco, até soltar um pouco de água, adicione sal e pimenta a gosto.

Adicione o arroz já lavado e o frango a azeitona refogue.

Cubra o arroz com o caldo de galinha e deixe cozinhar em fogo brando. Conforme a água vai secando, adicione mais caldo, o segredo é não deixar o arroz secar. Caso o caldo de galinha não tenha sido suficiente, pode adicionar água.

Quando o arroz estiver cozido mas ainda al dente, desligue o fogo. Com o arroz bem molhado, adicione manteiga generosamente e misture. O arroz vai adquirir uma consistência cremosa, adicione um pouco de queijo ralado, misture bem, acerte o sal, adicione o cheiro verde e sirva quente.

Faça uma salada com tomates cereja, alface americana, rúcula, escarola para acompanhar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51866-risoto-facil.html>