RISOTO DE FRANGO CARAMELIZADO E SHOYU

INGREDIENTES

500 g de frango (pode-se usar frango a passarinho)

2 xícaras de arroz agulinha (lave o arroz e escorra)

1 cebola picada

1 tomate picado

1 tablet de caldo de galinha

1 colher de café de chimi-churri (liquido ou desidratado)

5 colheres de sopa de shoyu

Sal a gosto (use um pouquinho mais que o de costume, por causa do açúcar que será usado)

4 colheres de açúcar para caramelizar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de tamanho medio/grande, coloque o açúcar e derreta em fogo baixo até ficar com textura e cor de caramelo.

Feito isso, coloque os pedaços de frango sobre o açúcar derretido e mexa por 1 minuto em fogo médio, coloque a cebola picada e deixe no fogo por mais 5 minutos mexendo a cada minuto.

Agora coloque todos os outros ingredientes na panela e mexa durante mais 3 minutos no fogo médio.

Coloque água fria na panela até cobrir 2 a 3 dedos acima do nível dos ingredientes.

Deixe cozinhar aproximadamente de 8 a 10 minutos ou até que seque toda a água.

Se preferir mais "molhadinho" desligue o fogo 2 ou 3 minutos antes e deixe repousar com a panela fechada por 2 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52690-risoto-de-frango-caramelizado-e-shoyu.html