

RISOTO DE FRANGO SABOROSO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cortado em cubos médios
1 dente de alho
1 limão
Sal a gosto
óleo pra fritar
1 colher (sopa) de açúcar
1 caldo de legumes ou galinha
cheiro verde
1 cenoura pequena ralada
1 cebola em cubos
1 batata grande em cubos
3 xícaras de arroz branco lavado e escorrido
água suficiente para cozinhar o arroz

MODO DE PREPARO

Tempere o frango uma noite antes com alho, sal e limão e deixe marinar.

Coloque o óleo em uma panela grande para aquecer, quando estiver quente espalhe o açúcar no óleo e deixe virar caramelo.

Após caramelizar, deligue o fogo e usando a tampa da panela para não se queimar, adicione aos poucos o frango. Depois que estiver tudo na panela, leve para continuar fritando.

Depois de frito, retire um pouco do óleo na panela, deixando apenas um pouquinho para fritar o arroz.

Adicione o arroz, a batata, o cheiro verde, a cebola, a cenoura e o caldo de legumes ou galinha. Deixe fritar um pouco e adicione a água. Mexa bem para que o caramelo que está o fundo e o caldo de legumes (ou galinha) se desmanche e incorporem à água. Prove e corrija o sal.

Deixe cozinhar, no entanto, não deixe ficar muito seco, pois o risoto deve ficar molhadinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53871-risoto-de-frango-saboroso.html>