

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 cozinar o arroz

MODO DE PREPARO

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

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

Após caramelizar, desligue 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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