

RISOTO DE FRANGO E PALMITO

INGREDIENTES

- 1 vidro de palmito picado
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 caldos de galinha dissolvidos em água fervente
- 1 tomate picadinho
- 2 dentes de alho picadinhos
- 1 cebola pequena picadinha
- Azeite
- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 saquinho de queijo parmesão ralado de boa qualidade
- 1 colher cheia de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e alho no azeite até dourar, acrescente o arroz e deixe fritar.

Coloque o vinho e mexa até que esteja quase seco. Coloque frango, tomate e palmito. Refogue um pouquinho e vá adicionando o caldo de galinha.

Adicione uma concha e mexa devagar para misturar.

Quando estiver seco, adicione outra concha.

Continue assim até que fique o arroz macio. Deixe no final bem molhadinho.

Coloque o queijo, misture bem, coloque a manteiga, uma leve mexida e tampe a panela.

Aguarde 2 minutinhos e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53894-risoto-de-frango-e-palmito.html>