

RISOTO SUCULENTO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
1 cenoura média ralada
300 g de presunto ralado
300 g de mussarela ralada
1/2 peito de frango ralado
3 colheres de Margarina
1/2 cebola
Sal a gosto
2 limões
Água

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Tempere o frango picado em cubos com limão, sal, e alho.

Aqueça duas colheres de margarina ao fogo e adicione a cebola bem picada até dourar.

Adicione o frango picado e frite-o até dourar.

RISOTO:

Risoto: Em uma panela média coloque a margarina e a cebola bem picadinha até dourar;

Adicione o Arroz, o sal, a cenoura, o presunto, a mussarela, o frango, milho (escorra todo o conservante) e a água até cobrir os ingredientes.

Quando o arroz tiver cozido o nosso risoto está pronto (a cenoura cozinhará junto).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54419-risoto-suculento.html>