RISOTO DE FRANGO COM CHAMPIGNON

INGREDIENTES

1 cenoura

1 1/2 cebola

1 salsão

1 tomate

1 pimentão

1 caldo de frango ou legumes

1/2 kg de peito de frango

1 colher (sopa) de colorau

2 xícaras (chá) de arroz arbóreo

2 xícaras de vinho branco seco

200 g de cogumelo tipo champignon

100 g de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de manteiga

Azeite, salsinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro cozinhe o peito de frango, colocando na água um pouco de sal e uma xícara de vinho. Depois de cozido, desfie o frango e reserve.

Em uma panela grande coloque a cenoura, a cebola, o salsão, o tomate e o pimentão picados junto com o caldo de frango ou legumes esfarelado e ponha aproximadamente 3 litros de água. Deixe o fogo alto. Quando começar ferver abaixe o fogo.

Coloque em uma panela um pouco de cebola picada e azeite (em média 4 colheres de sopa), aqueça até a cebola ficar transparente e coloque o arroz. Mexa o arroz no azeite e na cebola por aproximadamente 2 minutos e acrescente o vinho, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase seco coloque 2 conchas da água com os legumes - a partir de agora nunca pare de mexer o arroz - na medida em que o arroz for secando coloque a água. Na terceira vez em que acrescentar a água coloque o colorau, o frango, o champignon e o sal.

Provavelmente você não irá utilizar a água toda, pois o arroz demora entre 15 e 20 minutos para cozinhar. Quando o arroz estiver al dente desligue o fogo e acrescente a manteiga e o queijo. Mexa bem para que derretam.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54465-risoto-de-frango-com-champignon.html