

RISOTO DE FRANGO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cortado em cubos
- 4 colheres de sopa de óleo ou azeite
- 1 cebola média bem picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 cenoura bem picada em cubos
- 1 batata grande picada em cubos
- 1 envelope de caldo de galinha em pó
- 4 xícaras de chá de água fervendo
- 2 xícaras de chá de arroz lavado e escorrido
- 1/2 xícara de chá de salsa picada ou coentro
- 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de sal (opcional)

MODO DE PREPARO

Depois de cortar o peito de frango em cubos tempere a gosto (eu usei mostarda, pimenta, cominho, colorífico e limão) e reserve.

Lave e escorra o arroz e reserve.

Em uma panela coloque as 4 xícaras de chá de água para ferver.

Na panela de pressão adicione o óleo ou azeite deixe esquentar um pouco e adicione a cebola e o alho quando derem uma dourada adicione os cubos de frango, refogue um pouco e quando o frango estiver dourando coloque a batata e a cenoura, em seguida adicione o arroz escorrido e misture bem.

Logo em seguida adicione a água fervendo e o caldo de galinha em pó, tampe a panela e quando ela começar a soltar pressão conte 5 a 8 minutos e desligue o fogo.

Quando a pressão sair e você abrir a panela transfira para uma travessa e salpique a salsa e o queijo parmesão ralado, depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54584-risoto-de-frango-na-panela-de-pressao.html>