RISOTO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de frango cortado em cubinhos

2 cubos de caldo de galinha

Suco de 1 limão

1/2 cebola média picada

4 colheres de óleo

3 xícaras de arroz lavado e escorrido

1/2 xícara de cheiro verde

1 dente de alho picado

4 xícaras e meia de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os pedaços de frango com o sal, suco de limão e o alho.

Deixe meia hora tomando gosto.

Em uma panela grande aqueça o óleo, coloque os pedaços de frango para dourar.

Acrescente a cebola e deixe refogar ligeiramente.

Junte o arroz e os cubos de galinha.

Adicione água, mexa bem, experimente o sal.

Tampe a panela e assim que iniciar a fervura diminua o fogo e deixe cozinhar até o arroz ficar cozido e úmido.

Se necessário adicione mais água.

Depois de cozido polvilhe o cheiro verde picado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54797-risoto-especial.html