RISOTO DE PALMITO E FRANGO GRATINADO (RISOTO MISTO)

INGREDIENTES

ARROZ:

Arroz:2 colher de sopa de azeite

1 1/2 latas de água

2 caldo de bacon

1 cebola picada

3 dente de alho picado

1 kg de arroz próprio para risoto

CREME DE PALMITO E FRANGO:

Creme de palmito e frango:2 colher de azeite

1 cebolas

400 g de bacon carnudo picadinho

600 g peito de frango picado e temperado

2 colheres de sobremesa de molho inglês

1 vidro grande de palmito picado

1 potinho de creme de leite sem soro

2 pacotes de massa de tomate

sal e pimenta a gosto (eu nunca usei)

parmesão a gosto (400 g pelo menos para gratinar)

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz:Coloque em uma panela o azeite, espere esquentar e coloque a cebola e o alho. Espere dourar e acrescente o arroz, refogue por 2 minutos. Acrescente o caldo de bacon dissolvido na água, espere quase secar (deixe um pouquinho molhado) e reserve.

MOLHO:

Molho: Frite o bacon e reserve, logo após frite o frango e reserve, doure a cebola picada no azeite e em seguida acrescente o bacon e o frango já fritos. Acrescente o palmito e refogue por 30 segundos. Acrescente o molho de tomate e deixe começar a ferver, após ferver acrescente o molho inglês e em seguida o creme de leite e tempere a gosto, deixe na panela por uns 3 minutos.

Junte o molho de palmito com frango ao arroz em uma panela e misture bem, bem misturado depois coloque num refratário bem grande ou dois médios, logo após salpique com parmesão todo o refratário.

Leve ao forno quente até gratinar por volta de 15 a 20 minutos. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55051-risoto-de-palmito-e-frango-gratinado-risoto-misto.html