

RISOTO DE FRANGO AO VINHO

INGREDIENTES

300 g de frango desfiado (peito de frango)

2 copos (americano) de arroz

400 ml de vinho branco seco

sal a gosto

pimenta a gosto

tempero verde a gosto

2 dentes de alho

1 cebola média

2 colheres (sopa) de azeite

água

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho bem pequenos

Coloque a cebola e o alho para fritar

Em seguida coloque o arroz para fritar junto

Coloque o sal

Acrescente os temperos verdes e a pimenta

Despeje o vinho

Acrescente a água para completar a quantidade ideal para cozimento do arroz

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8165-risoto-de-frango-ao-vinho.html>