

RISOTO DE FRANGO COM ARROZ AGULHINHA

INGREDIENTES

1 peito de frango (cozido em salmoura com ervas a gosto e desfiado)
2 sobrecoxas (cozidas em salmoura com ervas a gosto e desfiadas)
2 xícaras de arroz agulhinha
1 cebola grande cortada em cubos médios
3 dentes de alho picadinhos
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
2 tomates firmes sem pele e cortados em cubos pequenos
100 g de ervilhas frescas ou já descongeladas
1 copo de queijo ralado (200 g)
1 copo de vinho branco seco (200 ml)
2,5 litros de caldo de galinha (2 tabletes de caldo dissolvido ou o caldo do cozimento do frango)
1,5 litro de água fervente aproximadamente
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho na manteiga (ou margarina)
Acrecente o frango já desfiado
Junte o tomate picado e as ervilhas frescas
Adicione o arroz e continue refogando cuidadosamente
Não deixe grudar no fundo da panela
Acrecente metade do caldo e misture bem todos os ingredientes, com delicadeza até levantar fervura
Diminua o fogo para o mínimo e despeje o restante do caldo fervente, continue mexendo
Acrecente o vinho (em temperatura ambiente)
Deixe cozinhar bem
Mexa de quando em quando para não grudar no fundo da panela
Não deixe secar
Quando verificar que o arroz está bem cozido e já inchado, acrecente o queijo ralado
Misture bem todos os ingredientes delicadamente e coloque aos poucos a água fervente
Deixe o fogo no baixo
A quantidade de água fervente é aproximada

Não deve ficar com caldo excessivo nem ressecado

Quando servir ele ainda vai encorpar um pouco mais

Faça a montagem utilizando um prato fundo

Coloque uma porção do risoto sobre uma caminha de alface picada ou rúcula

Use sua criatividade para decorar cada prato servido

Pode usar ervilha em lata, porém a fresca não irá dissolver durante o cozimento

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8206-risoto-de-frango-com-arroz-agulhinha.html>