

RISOTO DE FRANGO

INGREDIENTES

500 g de arroz fresco
1 peito de frango
5 sachês de tempero a gosto
orégano a gosto
1 lata de creme de leite
1 lata de milho
150 g de presunto
150 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz
Coloque o peito em uma panela de pressão para cozinhar com meio litro de água temperada a gosto
Assim que o arroz estiver cozido, reserve em uma travessa de sua escolha que possa ir ao micro
Retire o peito de frango e coloque em uma vasilha vedada para desfiar
Acrescente os outros ingredientes, adicionando aos poucos para poder misturar
Em seguida, adicione ao arroz e misture bem
Leve ao micro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12005-risoto-de-frango.html>