

RISOTO FITNESS PERFEITO

INGREDIENTES

- 1 cebola
- 1 tomate maduro
- 1 dente de alho
- 1 xícara de queijo branco picado em cubinhos
- 1 folha de louro
- 1/2 peito de frango cozido e desfiado
- 2 xícaras de caldo do frango cozido
- 3 xícaras de arroz integral cozido como de costume (aproveite aquele resto de ontem)
- 1 folha de louro pequena
- cebolinha picada a gosto
- pimenta-de-cheiro picadinha a gosto
- milho cozinho a gosto
- 1 colher (sobremesa) de noz moscada ralada

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho num fio de azeite extra virgem, acrescente o tomate picado e deixe soltar a água do tomate para iniciar o molho

Mexa a cada 3 minutos e adicione mais arroz somando 12 minutos

Mexa sem parar por mais 5 minutos em fogo baixo, acrescente o queijo branco, abafe e desligue o fogo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3095-risoto-fitness-perfeito.html>