

RISOTO MÁGICO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz para risoto

300 g de frango cortado em cubos

200 g de carne moída

100 g de azeitona fatiada

1 cebola grande picada

1/2 copo de requeijão cremoso

3 ovos

sal e colorífico a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola em um fio de óleo até dourar

Em seguida, acrescente a carne moída e cozinhe ao ponto

Adicione o frango e a azeitona e refogue até estarem cozidos, reservando em seguida

Prepare o arroz para risoto conforme as instruções da embalagem (não deixe secar muito a água) e reserve

Em seguida prepare os 3 ovos (tipo ovos mexidos)

Para finalizar, em uma panela maior em fogo baixo, adicione os ingredientes na seguinte ordem

Desligue o fogo em seguida e sirva quente

Uma boa pedida para esse prato é servir acompanhado de um vinho tinto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8964-risoto-magico.html>