

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 requeijão cremoso (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)
- Acrescente 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
- Acrescente 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
- Acrescente 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, acrescente o requeijão
- 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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