



RECEITAS DA FIA

Risoto de frango

www.receitasdafia.com/receitas/risoto-de-frango

Quer surpreender na cozinha? Então um risoto delicioso vai marcar esse momento.

Risoto de frango

 50 min

 12 porções

Ingredientes

- 1 tablete de caldo de galinha
- 400 gramas de arroz arbório
- 1 folha de louro
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de manteiga

CREME

- 1 pitada de pimenta-do-reino branca
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 tomate
- 100 gramas de queijo ralado
- 1 lata de ervilha
- 1 cebola
- 1 colher (sopa) de salsinha
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

1. Diluir o tablete na água fervente.
2. Refogue o arroz na manteiga e azeite.
3. Depois junte o vinho e mexa.
4. Acrescente a folha de louro.
5. Coloque uma concha da água (no total será usado +- 1 litro) neste refogado e vá mexendo.
6. Assim que perceber que o caldo secou, repita a operação.
7. Faça isso por umas 5 vezes, nos primeiros 15 minutos, mexendo sem parar.
8. Espalhe este arroz, que ainda não está totalmente cozido, em uma travessa para interromper a cocção.
9. Reserve.

CREME

1. Refogue a cebola picada no azeite e em seguida coloque os pedaços de frango, sal e pimenta.
2. Coloque o molho de tomate e tempere com a salsinha.
3. Retire a folha de louro do arroz reservado.
4. Quando o frango estiver cozido, acrescente o arroz reservado na panela junto com o frango.
5. Acrescente 3 conchas do caldo de frango e torne a mexer.
6. Quando você ver que secou um pouco, repita a operação do caldo tantas vezes quantas forem necessárias até completar 7 a 8 minutos, ou você perceber que o arroz está totalmente cozido.
7. Veja que você deve mexer o tempo todo para soltar o amido do arroz.
8. O ponto do risoto é quando o arroz está cozido e levemente úmido. Desligue o fogo.
9. Neste momento acrescente o tomate picado, a ervilha, a manteiga e o parmesão.
10. Misture muito bem e sirva.