

RISOTTO DE **FRANGO** COM COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

350g de arroz para risotto
350g de cogumelos frescos cortados ao meio
500g de peitos de frango
40g de bacon
1 cubo de caldo de galinha
1,5 l de água
1 cebola picada
50g de margarina
2 dentes de alho picados
100g de queijo parmesão ralado
Salsa picada q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela coloque a água, o cubo de caldo de galinha e tempere com sal. Junte o bacon, tempere com pimenta e deixe ferver. Junte o frango e deixe cozer durante 15 minutos. Junte os cogumelos e deixe cozer mais 5 minutos. Retire tudo para um prato e deixe arrefecer. Reserve o caldo.
2. Corte o frango e o bacon em cubinhos.
3. Num tacho leve ao lume a margarina, a cebola e os alhos. Deixe refogar até tudo ficar loirinho. Junte o arroz e deixe fritar durante 4 minutos. Adicione o caldo aos poucos e mexa de vez em quando. Deixe cozer durante 20 minutos até o arroz ficar cozido e cremoso. Caso seja necessário, acrescente um pouco de água.
4. Depois do arroz cozido, junte os cogumelos, o frango e o bacon. Quando estiver a ferver, junte o queijo e envolva bem. Retire do lume e sirva numa travessa de imediato polvilhado com salsa picada.

Custo: 5.50 € ; Custo por pessoa: 1.37 €

<http://www.saborintenso.com/f16/risotto-frango-cogumelos-5219/>

www.saborintenso.com