



Risoto de Limão Siciliano com Frango

Caldo de Frango

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **3 porções**

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz arbório
- **280ml de Caldo de Frango Battuto's**
- 2 xícaras (chá) de água quente
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1/2 cebola picada
- 1 colher (sopa) de azeite
- Suco e raspas de 1 limão siciliano
- 1/4 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

- Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola.
- Acrescente o arroz e mexa por 1 minuto.
- Misture o Caldo de Frango Battuto's à água quente e vá adicionando aos poucos, mexendo sempre.
- Quando o arroz estiver quase cozido, adicione o frango e o limão.
- Finalize com parmesão e ajuste o sal e a pimenta.