



Risoto de Açafrão

Caldo de Frango Dourado

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **3 porções**

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz arbório
- **280ml de Caldo de Frango Dourado Battuto's**
- 2 xícaras (chá) de água quente
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1/2 cebola picada
- 1 pitada de açafrão ou cúrcuma
- 1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1/4 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

- Refogue a cebola no azeite até ficar transparente.
- Acrescente o arroz e mexa bem.
- Adicione o vinho e deixe evaporar.
- Misture o Caldo de Frango Dourado Battuto's à água quente e vá colocando aos poucos, mexendo até o arroz ficar cremoso.
- Acrescente o açafrão e finalize com parmesão, sal e pimenta.