



## Arroz Albaruska Parboilizado *com Risoto Italiano à Brasileiro*

### 🍷 Ingredientes

- 2 xícaras de arroz ALBARUSKA PARBOILIZADO
- 1 kg de frango (inteiro ou coxas/sobre coxas)
- 6 cubos de caldo de galinha
- 4 tomates
- 2 cebolas grandes
- Tempero verde
- 300g de queijo parmesão ralado

### 🍷 Modo de Preparo

Use uma panela de fundo grosso para não grudar, deixe em fogo alto, frite as cebolas cortadas, os tomates, o frango cortado em pedaços e refogue um pouco, coloque o arroz, mexa e adicione água, mexendo o arroz continue adicionando água aos poucos, até que o arroz esteja cozido, por cerca de 50 à 60 min. aproximadamente. É importante, não deixar secar. Se necessário ajuste o sal.

Após esse tempo, deixe o arroz ainda molhadinho, então desligue o fogo, acrescente no final o queijo, mexa e sirva ainda quente.

🍴 Rende 06 porções

🕒 1 hr

DICA: Sirva com fatias de pão.