



Para mães e bebês

Pratos Principais para Bebês

Risoto Cremoso de Frango e Alho Francês

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

250 g de arroz para risoto
300 g de alho francês
2 peitos de frango
1 cebola
750 ml de água
2 c. de sopa de crème fraîche
1 c. de sopa de azeite
pimenta q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 243,5 kcal | 12%* |
| Proteínas | 27,4 g | 55%* |
| Lípidos | 5,3 g | 8%* |
| Hidratos de Carbono | 21,2 g | 8%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Lava o alho francês e corta em rodela finas. Corta os peitos de frango em tiras finas. Descasca e pica finamente a cebola.
- 2 Aquece o azeite numa frigideira e aloira a cebola. Junta o arroz e salteia até ficar transparente.
- 3 Acrescenta o alho francês e o frango. Adiciona a água gradualmente, permitindo que o arroz absorva a água entre cada adição. Cozinha entre 15 a 20 minutos. Junta pimenta a gosto.
- 4 Quando o arroz tiver absorvido quase todo o líquido, acrescenta as natas e mexe. Serve imediatamente.
- 5 A introdução de alimentos novos na alimentação do bebé deve respeitar o aconselhado pelo respetivo Pediatra.