

ARROZ COM FRANGO

INGREDIENTES

1/2 pimentão verde picado
1/2 pimentão vermelho picado
1 cebola picada
1 tomate s/ semente picado
1/2 cenoura ralada
cebolinha a gosto
1 kg de asinha de frango ou parte do frango que preferir
1 sachê de milho escorrido
2 colheres (sopa) de molho de tomate pronto
3 dentes de alho picado
1 caldo de galinha
pimenta-do-reino a gosto
colorau a gosto
sal a gosto
3 xícaras de arroz

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o tempero que desejar
Comece dourando o frango na panela que fará seu arroz
Enquanto ele doura, coloque as 6 xícaras de água para ferver junto com o caldo de galinha
Após o frango dourar, retire
Na mesma panela, começa dourando a cebola e o alho
Em seguida, depois da cebola já estar transparente coloque os pimentões e deixe refogar uns 4 minutos
Logo depois dos pimentões, acrescente o tomate e a cenoura ralada e deixe refogar mais uns minutinhos
Acrescente em seguida o milho, e um pouco de colorau para dar uma cor nesse refogado
Em seguida acrescente o arroz, e deixe fritar um pouco
Coloque o molho de tomate de mais uma mexida e junte a água já fervida
Volte o frango que douramos e acerte o sal
Deixe em fogo baixo, semi tampado
Mexa de vez em quando, e quando estiver quase secando verifique se o arroz não está duro

Se gostarem de arroz com frango mais molhado que é o meu caso, acrescente mais uma xicara de água e espere dar uma “secada”

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2214-arroz-com-frango.html>