

ARROZ CHAUFA (CHINÊS)

INGREDIENTES

2 meios peitos de frango (cortados em cubinhos pequenos temperado com sal, pimenta, cominho)

5 ovos

4 dentes de alho picados bem fino ou moídos

1 colher de gengibre ralado

1 maço de cebolinha cortado em rodelinhas finas

molho de shoyu a gosto

1 colher (sopa) rasa de molho de ostras

1 colher (sopa) de azeite de gergelim

4 a 5 xícaras de arroz branco cozido

MODO DE PREPARO

Misture os ovos e frite em uma frigideira. Corte em cubinhos e reserve.

Frite o frango temperado bem quente.

Acrescente a colher de gengibre, a parte branca das cebolinhas e o alho.

Acrescente o molho de ostras e o azeite de gergelim, misturando todo muito bem.

Após um minuto, coloque o molho shoyu e o arroz.

Continue misturando e fritando.

Misture com os ovos em cubinhos.

Ao empratar, coloque a parte verde da cebolinha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14253-arroz-chaufa-chines.html>