

ARROZ DIFERENTE

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo

metade de uma linguiça calabresa, cortada em cubos pequenos

100 g de peito de frango sem osso e cortado em cubos

3 dentes de alho

1 cebola inteira cortada em cubos

3 xícaras de arroz

1 sachê tempero pronto sabor legumes

sal a gosto

1 litro de água

quando estiver pronto, sirva-se

MODO DE PREPARO

Em uma panela com o óleo, frite a linguiça calabresa.

Coloque o frango cortado em cubos e frite junto com a linguiça.

Coloque o alho e a cebola e deixe mais 3 minutos fritando.

Coloque o arroz e misturar.

Coloque o tempero pronto e o sal a gosto.

Adiciona a água e deixe cozinhar por 25 minutos ou até ver que estar bem cozido, cozinha em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18848-arroz-diferente.html>