

ARROZ COM CENOURA E FRANGO

INGREDIENTES

arroz

1 cenoura grande ralada

1 tempero em pó pronto sabor carne

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

2 colheres de óleo

500 g de peito de frango

milho verde

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz, espere esfriar e reserve.

Cozinhe o peito de frango na panela de pressão por 20 a 30 minutos somente com água.

Desfie e reserve.

Em uma outra panela grande, coloque o óleo, o alho, a cebola, o tempero e mexa.

Em seguida, coloque o frango, a cenoura e mexa bastante - até a cenoura ficar macia.

Tampe a panela para abafar sempre mexendo para não grudar.

Acrescente o arroz e mexa bem.

Por último, adicione o milho e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20915-arroz-com-cenoura-e-frango.html>