

ARROZ COM LEGUMES E FRANGO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido
1 peito de frango cozido e desfiado
1 cenoura ralada
200 g de presunto cortado e cubinhos
1 cebola pequena ralada
azeitonas picadinhas
brócolis pré-cozido ralado
alho a gosto
1 sachê de molho de tomate temperado
2 colheres de óleo
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
salsinha picadinha
orégano a gosto
200 g de queijo mussarela Président ralado
queijo parmesão fresco Président a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz com alho e sal
Rale a cenoura e coloque o brócolis para cozinhar por cinco minutos
Tempere o frango com sal, o alho e leve na panela de pressão, deixando cozinhar até que desmanche
Em uma panela com óleo coloque a cebola e refogue
Mexe e coloque a salsinha, as azeitonas, o orégano e pitadas de pimenta
Acrescenta o molho de tomate temperado e o frango, deixe cozinhar por 3 minutos
Mexe bem para que o molho se misture ao arroz, coloque os cubinhos de presunto e mexa
Leve ao forno por 20 minutos a 180°C
Receita enviada por Valdete Tamara Ferreira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2860-arroz-com-legumes-e-frango.html>