

ARROZ ÁRABE COM FRANGO

INGREDIENTES

300 g de arroz longo basmati

200 g de peito de frango

1 pimentão verde

1 cenoura

1 cebola

1 colher de chá de curry em pó

pimenta-do-reino a gosto

sal

MODO DE PREPARO

Comece cozinhando o arroz da forma tradicional, seguindo os passos indicados pelo fabricante.

Assim, ele vai ficar no ponto ideal pra preparar essa receita.

Depois descasque a cebola e a cenoura e pique tudo bem fininho.

Tire as sementes do pimentão e faça a mesma coisa com ele.

Coloque uma frigideira no fogo e acrescente um pouco de azeite e oliva.

Adicione a cebola, a cenoura e o pimentão verde e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Quando a cebola começar a ficar transparente, adicione o frango pra que ele vá dourando um pouco e depois adicione o arroz cozido, mexendo bem pra misturar tudo.

Por último, adicione o curry no arroz árabe e deixe que todos os ingredientes peguem o sabor antes de servir, cozinhando por mais alguns minutos.

Se você quiser para mais pessoas é só aumentar a quantidade dos ingredientes de acordo com o tanto de pessoas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28990-arroz-arabe-com-frango.html>