

ARROZ COM PEITO DE FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

500 kg de arroz

500 kg de peito de frango

1 lata de milho verde com ervilha

3 tomates

1 pimentão

1 cebola

2 dentes de alho picados

5 colheres de (sopa) de óleo

6 xícaras de água fervente

cheiro verde

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e reserve.

Cozinhe o peito de frango com o tempero de sua preferência.

Após o cozimento desfie.

Em uma panela doure a cebola com o alho, acrescente os tomates e o pimentão e deixe ferver um pouco.

Coloque o arroz e refogue.

Despeje a água fervente e deixe cozinhar.

Quando o arroz estiver pronto, misture aos poucos em uma travessa juntamente com o peito de frango, o milho verde e a ervilha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30889-arroz-com-peito-de-frango-desfiado.html>