

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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