

# ARROZ CREMOSO DA VOVÓ

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz  
500 ml de óleo  
tempero de alho e sal a gosto  
1 peito de frango picado em cubos  
1 cebola grande picada em cubos  
1 pimentão verde grande picada em cubos  
500 g maionese  
2 tomates grandes descascados e picados em cubos

## MODO DE PREPARO

Refogue e cozinhe o arroz, como de costume.

Em uma outra panela esquente bem o restante do óleo e frite o peito de frango já temperado. Não deixe o peito fritar muito para não ficar ressecado.

Junte em uma panela o peito de frango frito, a cebola e o pimentão e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos.

Em uma vasilha grande, misture bem o arroz, o refogado de peito frango, o tomate picado e a maionese, misture bem. Sirva em seguida com uma salada de sua preferência.

Não é aconselhável refogar o tomate para não render muito caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33315-arroz-cremoso-da-vovo.html>