

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 esquite 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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