

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>