

ARROZ COM FRANGO CAIPIRA

INGREDIENTES

FRANGO:

Frango: 2 kg de frango em pedaços variados

1 colher de sopa rasa de pimenta-do-reino

2 xícaras de chá de vinagre

1 colher de sopa de sal

3 dentes de alho picados

1 cebola picada

1 colher de sopa de colorau

2 xícaras de chá de óleo para fritura

ARROZ :

Arroz : 5 xícara de chá de arroz

2 cebolas fatiadas em pedaços grandes

1 cabeça de alho fatiados

1 colher de sopa rasa de pimenta-do-reino

10 xícaras de chá de água

2 colheres de sopa de sal

1 maço de salsa e cebolinha picados (1 prato)

2 embalagens de ervilha

1 embalagem de palmito fatiados

4 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Lave bem os pedaços de frango e coloque em uma travessa.

Misture bem a pimenta-do-reino, o vinagre, o sal, o alho, a cebola e o colorau.

Coloque tudo em um saco plástico e feche hermeticamente.

Mantenha nesta embalagem por no mínimo 1 hora, movimentando-a a cada 10 minutos para que o tempero se espalhe por igual.

Coloque o óleo para fritura em uma panela de ferro ou de alumínio fundido de pelo menos 7 litros e deixe esquentar bem.

Abra a embalagem com o frango, descarte o tempero e coloque os pedaços para fritar até que fiquem bronzeados.

Coloque a água para o cozimento do arroz na panela.

Acrescente a cebola, o alho, a pimenta-do-reino, o sal e o louro. Aguarde a água abrir fervura.

Coloque o arroz e mexa bem.

Quando a água abrir fervura novamente, tampe a panela, abaixe o fogo e deixe o arroz cozinhar deixando-o ficar mole, porém bem úmido.

Mexa o arroz com o frango e acrescente a ervilha e o palmito.

Mexa novamente e finalmente coloque a salsa e a cebolinha.

Sirva.

Pode ser acompanhado com salada fria do tipo alface, tomate, cebola e azeitona.

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34605-arroz-com-frango-caipira.html>