

ARROZ CARRETEIRO DE FRANGO COM CALABRESA AO FORNO

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de óleo
1 cebola picada
1 tomate sem sementes picados
2 dentes de alho picados
200 g de peito de frango picado em cubos
1 calabresa
1 xícara de arroz escorrido, já cozido com algum molho pronto para arroz à base de alho
50 ml de água de arroz
cheiro verde a gosto
queijo ralado a gosto
1 pote de requeijão
sal a gosto
azeite para regar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho em óleo ao fogo médio.
Adicione o frango e a calabresa até cozinhar (não deixe fritar).
Acrescente o arroz com 50 ml de água usada no seu cozimento.
Acrescente sal a gosto e o tomate.
Refogue o arroz por 1 minuto.
Acrescente o cheiro verde.
Transfira para um refratário.
Cubra com requeijão, polvilhe queijo ralado e regue com azeite.
Leve ao forno médio preaquecido por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34915-arroz-carreteiro-de-frango-com-calabresa-ao-forno.html>