

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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