

ARROZ COM FRANGO DO JOÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz lavado e escorrido

500 g de coxinha da asa de frango

orégano a gosto

1/2 xícara de óleo

1 cebola média

5 dentes de alho

3 folhas de louro

1 lata de milho verde

1 caldo knorr sabor frango

tempero pronto (sal, alho, cebola, salsinha, cebolinha, coentro, pimenta vermelha, ou calabresa)

2 cenouras (raladas ou picadas em cubos)

suco de 1 limão

água

MODO DE PREPARO

Lave bem as coxinhas da asa de frango em água corrente.

Lave as coxinhas da asa de frango com o suco do limão.

Tempere as coxinhas com o tempero, a cebola, os dentes de alho e as folhas de louro.

Em uma panela coloque o óleo e o orégano, aguarde esquentar um pouco.

Coloque as coxinhas na panela, misture bem até o frango começar a dourar.

Acrescente um pouco de água, o tanto que não passe da mistura da panela.

Aguarde a água secar, coloque o arroz já lavado e escorrido, mexa bem até o arroz secar completamente.

Coloque um pouco de tempero, acrescente água, aproximadamente dois dedos acima do conteúdo da panela.

Aguarde cozinhar o arroz, se necessário acrescente mais 1/2 xícara de água.

Assim que secar o arroz coloque a lata de milho e a cenoura, a água que vem com o milho também deve ir para a panela.

Aguarde 5 minutos até a água secar e está pronto o arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35629-arroz-com-frango-do-joao.html>