

# ARROZ COM FRANGO (PERÚ)

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz  
3 dentes de alho  
2 colheres de azeite  
salsinha verde  
frango  
espinafre  
1 cebola  
ervilha  
cenoura  
1 pimentão vermelho  
gingibre  
1/2 litro de água  
pimenta e tomilho a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela com azeite, frite a cebola em cubinhos e o alho picado.  
Junte o frango e deixe dourar.  
Junte o sal, pimenta e o tomilho.  
Leve ao liquidificador o espinafre, a salsinha com 1/2 copo de água.  
Junte essa mistura ao frango.  
Junte também a cenoura cortada em cubinhos, ervilha e o pimentão cortado em cubinhos.  
Retire a casca do gengibre e junte, deixe que o frango cozinhe por 15 minutos.  
Retire o frango e reserve.  
Coloque a água fervente, retire o gengibre e junte o arroz.  
Cozinhe até secar a água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36496-arroz-com-frango-peru.html>