

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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