

# 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

gengibre

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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/36496-arroz-com-frango-peru.html>