

# ARROZ SÍRIO DO NELSON

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz crú, lavado  
6 xícaras de água  
6 ninhos de macarrão aletria (cabelo de anjo)  
1 caldo de galinha  
1 peito de frango cozido e desfiado  
200 g de azeitonas verdes picadas  
2 pimentões (as cores ficam a gosto de cada um) picados bem pequenos  
2 colheres de (sopa) de shoyu  
sal e cheiro verde a gosto  
alho a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave o arroz como de costume e reserve.

Em uma panela coloque óleo limpo e frite os ninhos de macarrão sem deixar escurecer demais, retire e coloque em papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Em outra panela, refogue o frango com os pimentões e a azeitona, acrescente shoyu.

Acerte o sal.

Deixe esfriar.

À parte faça o arroz, refogue e junte com o macarrão já frito e quebrado bem pequenininho, e dê mais uma refogada.

Ferva a água com o caldo de galinha, coloque sobre o arroz e cozinhe até secar.

Deixe por mais ou menos 15 minutos depois de pronto em panela fechada, após este tempo, misture com o refogado de frango.

Coloque em um refratário e sirva a seguir, acompanhado de batata palha, espetinho de frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41371-arroz-sirio-do-nelson.html>