

ARROZ COM FRANGO E REPOLHO

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de azeite
- 200g de filé de frango cortado em cubos pequenos
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 cebola pequena picada
- 1 1/2 xícara (chá) de arroz
- 3 xícaras (chá) de água fervente
- 1 tomate sem pele e sem sementes picado
- 3 folhas de repolho picadas

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, aqueça 2 colheres (sopa) do azeite e frite o frango até dourar de todos os lados. Junte o sal, a cebola e deixe até murchar.

Acrescente o arroz e refogue por 1 minuto.

Junte a água, abaixe o fogo e cozinhe por 10 minutos. Acrescente o tomate, o repolho, o restante do azeite e cozinhe até o arroz secar.

Deixe descançar por 5 minutos. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47334-arroz-com-frango-e-repolho.html>