

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.

Junta 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 descansar por 5 minutos. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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