

ESTROGONOFE DE ARROZ

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
1/2 xícara de azeite
5 xícaras de água com três caldo de carne
10 dentes de alho
1 peito de frango cortado em quadradinho
100 g de queijo parmesão ralado
Coral amarelo (adicional)
1 cálice de vinho branco

MODO DE PREPARO

No fogo, coloque uma panela com o azeite, o alho e o o frango e frite-os.
Após coloque o arroz e de uma leve fritada.
Coloque devagar o vinho e misture.
Coloque a água que está quente e dissolvido o caldo de carne.
Após coloque o coral (adicional) somente para dar cor e deixe cozinhar sem tampa.
Quando o arroz estiver molinho acrescente uma parte do queijo ralado e mexa.
Salpique queijo para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47589-estrogonofe-de-arroz.html>