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 agua que esta 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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