

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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