ARROZ COM FRANGO E GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

1 1/2 xícara (chá) de grão-de-bico

2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola média picada

2 xícaras (chá) de frango cozinho ou assado picado

1/2 xícara (chá) de água

3 xícaras (chá) de arroz cozido

1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado

Queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o grão-de-bico na pressão até ficar bem macio, espere sair a pressão e escorra os grãos.

Aqueça o óleo e doure a cebola.

Junte o frango e a água e cozinhe por dois minutos, mexendo.

Ponha o arroz, o grão-de-bico e o cheiro-verde, misture bem e passe para um refratário.

Polvilhe o queijo e sirva.

Se quiser, prepare com antecedência e aqueça no forno, preaquecido em temperatura alta, antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49582-arroz-com-frango-e-grao-de-bico.html