ARROZ COM FRANGO DIVINO

INGREDIENTES

500 g de tulipa de frango (ou o corte que preferir)

2 xícaras de arroz

1 cebola picadinha

1 ramo de manjerona picadinho

4 dentes de alho picadinhos

750 ml de água

temperos a gosto

azeite

sal a gosto

salsinha e cebolinha picadinhos a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango a seu gosto (no meu usei sachê de tempero pronto, mostarda, sal, ervas secas como salsinha e orégano) e deixe marinando por 5 minutos

Forre o fundo da panela com azeite e frite o frango até ficar bem douradinho

Após fritar reserve o frango em um prato

Na mesma panela (com o azeite que sobrou da fritura do frango), coloque a cebola e o alho juntos até murchar (cebola transparente)

Acrescente o arroz e frite junto com a manjerona

Quando o arroz estiver bem incorporado, devolva o frango na panela e coloque os 750 ml de água e deixe ferver em fogo médio

Quando estiver quase seco (fazendo

Deixe descansar por cerca de 8 minutos

Abra, acrescente cebolinha e salsinha frescos e sirva

Fica uma delícia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5012-arroz-com-frango-divino.html