ARROZ COLORIDO COM FRANGO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz

1/2 peito de frango

1/2 copo de vinho branco (Não é essencial, gosto pessoal)

1 colher de sopa cheia de mateiga

1 cenoura ralada

Repolho branco picadinho bem pequeno

1 cebola picadinha

1 tomate verde picadinho

1/2 pimentão picadinho (Se for pimentões de cores diferentes, dá um toque ainda melhor.)

1 xícara de coentro picadinho

1 colher de sopa de salsinha

1 colher de sopa de orégano

2 batatinhas cortadas em cubinhos

1 tablete de caldo de frango

Uvas passas

Batata palha

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz para ferver, tomando um cuidado para que ele não fique muito cozido.

Dica: quando provar o arroz o ideal seria ele ainda ter um pequeno pontinho branco dentro, assim ele fica mais crocante. Escorra o arroz e o deixe reservado.

Colocar o peito de frango em água fervendo ate ficar totalmente branco e cozido. Leve ao liquidificador até ficar bem triturado, ou corte bem pequeno com a faca mesmo.

Enquanto isto rale as cenouras, e corte os outros ingredientes: Repolho, cebola, pimentão, tomate, coentro e as batatinhas em cubinhos.

Pegue uma frigideira ponha uma colher de manteiga, adicione a carne triturada e deixe dourar por um tempinho, adicione meio copo de vinho, o tablete de caldo de frango já devidamente dissolvido em um pouquinho de água morna com sal, e por ultimo os vegetais picadinhos, a salsinha e o orégano. Mantenha em movimento até enxugar a maior quantidade de líquido na frigideira.

Em seguida ponha o arroz e mexa até secar, agora adicione as passas e a batata palha, e ponha em uma travessa e está pronto para ser servido. O visual do prato fica muito colorido e o sabor é muito bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51193-arroz-colorido-com-frango.html