ARROZ CHAUFA – PERUVIAN FRIED RICE

INGREDIENTES

4 ovos

1 colher (sopa) salsinha picada

700 grs de peito frango cortado em cubos

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de gengibre ralado

1 pimentão verde picado

1 pimentão vermelho picado

1 pimentão amarelo picado

1 cebola picada

1/2 xícara (chá) de shoyu para o arroz e shoyu para temperar o frango

cebolinha picada a gosto

2 xícaras de arroz branco cru

pimenta calabresa ou do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz como de costume, com pouquíssimo sal.

Importante que fique soltinho.

Aqueça a parte, um fio de azeite e doure os 2 dentes de alho picados, refogue o frango até que seque a água e doure, tempere com shoyu refogando até que seque e fique bem moreninho. Reserve.

Bata levemente os ovos com a salsinha picada e uma pitada de sal, e frite em uma frigideira antiaderente dos dois lados. Sera necessário fritar em pelo menos duas etapas para que se obtenha 2 omeletes.

Depois de frio fatie em cubos e reserve.

Em uma panela grande, aqueça um fio de azeite e refogue a cebola com os pimentões. Quando estiverem macios, adicione o gengibre e misture. Adicione o shoyu e o arroz, temperando com pimenta e cebolinha a gosto.

Por último acrescente o omelete, e caso fique sem sal, adicione um pouco mais de shoyu, misture e sirva como prato único.

Uma dica boa, caso não goste de frango, poderá substitui-lo por salsichas levemente cozidas, carne, peixe, camarão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51706-arroz-chaufa-peruvian-fried-rice.html