ARROZ COM FRANGO À MODA CAIPIRA

INGREDIENTES

10 coxinhas de frango, ou outra parte que gostar

3 xícaras de arroz

1 cebola ralada

1 colher de alho socado

2 envelopes de sazón (para aves - pacote verde)

salsa e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com pouco sal e limão.

Em uma panela média , coloque 4 colheres de óleo e depois de aquecido coloque os pedaços de frango, deixe dourar bem de ambos os lados.

Depois junte a cebola ralada e deixe fritar um pouco.

Junte o alho e em seguida o arroz, mexa até o arroz ficar bem fritinho também, em seguida coloque a água em quantidade maior, para o arroz normal.

Depois que começar a ferver, abaixe o fogo, deixe no mínimo e tampe, deixando uma ponta, para não derramar, este arroz fica com uma cor creme, não deixe secar totalmente, ele deve ser servido quente e bem molhadinho, coloque o cheiro-verde por cima.

Fica uma delicia e para quem gosta de farinha de milho, pode colocar por cima (mas no prato).

Espero que gostem e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51862-arroz-com-frango-a-moda-caipira.html