ARROZ MARIA ISABEL DE CARNE DE SOL COM FRANGO

INGREDIENTES

1/4 de cebola

1 dente de alho

1 colher de manteiga

tempero pronto ou sal

1 xícara pequena de arroz

2 xícaras pequenas de água fervente

100 g de carne de sol

100 g de peito de frango desfiado

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena coloque a carne de sol

Cubra com água e leve para ferver pra retirar o sal

Depois escorra e reserve

Desfie o peito de frango, corte a cebola, o alho e reserve

Em uma panela adicione óleo e coloque a carne para fritar

Quando a carne estiver quase pronta, coloque o frango desfiado, a cebola, o alho e o tempero pronto (ou sal); mexa e deixe a cebola murchar

Coloque o arroz e deixe refogar

Coloque a água, mexa e tampe a panela; abaixe o fogo e deixe cozinhar

Quando ficar pronto, coloque uma colher de manteiga e mexa para derreter

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9540-arroz-maria-isabel-de-carne-de-sol-com-frango.html