

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>