

# ARROZ COM LEGUMES E FRANGO

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

1 peito de frango cozido e desfiado

1 cenoura ralada

200 g de presunto cortado e cubinhos

1 cebola pequena ralada

azeitonas picadinhas

brócolis pré-cozido ralado

alho a gosto

1 sachê de molho de tomate temperado

2 colheres de óleo

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

salsinha picadinha

orégano a gosto

200 g de queijo mussarela Président ralado

queijo parmesão fresco Président a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz com alho e sal

Rale a cenoura e coloque o brócolis para cozinhar por cinco minutos

Tempere o frango com sal, o alho e leve na panela de pressão, deixando cozinhar até que desmanche

Em uma panela com óleo coloque a cebola e refogue

Mexa e coloque a salsinha, as azeitonas, o orégano e pitadas de pimenta

Acrescenta o molho de tomate temperado e o frango, deixe cozinhar por 3 minutos

Mexa bem para que o molho se misture ao arroz, coloque os cubinhos de presunto e mexa

Leve ao forno por 20 minutos a 180°C

Receita enviada por Valdete Tamara Ferreira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2860-arroz-com-legumes-e-frango.html>