

# 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  
Mexe 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  
Mexe 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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