

Título: Arroz de Braga

Veículo: Uol

Cidade: São Paulo

Página:

Cm2: 1828.39

Mídia: Web

Data: 24/06/2020

Jornalista: Redação



RECEITAS DE ARROZ

DIGITE O INGREDIENTE OU PRATO POR CATEGORIAS



Imagem: Divalgação

Arroz de Braga

60 Min 6 Porções Fácil

Ingredientes

- 800 grama(s) de pedaços de frango sem pele
- Limão a gosto
- Sal a gosto
- 3 colher(es) de sopa de óleo
- 2 colher(es) de sopa de toucinho defumado, cortado em cubinhos
- 180 grama(s) de paio cortado em rodela
- 1 linguiça portuguesa cortada em rodela
- 1 cebola grande picada
- 3 tomates maduros, sem pele e sem sementes, cortados em pedaços
- 3 xícara(s) de chá de arroz parbolizado
- 12 folha(s) de repolho rasgadas
- 2 xícara(s) de chá de ervilhas frescas ou congeladas
- 5 ramo(s) de salsinha picada

Conversor de medidas

Modo de preparo

Tempere o frango com sal e limão. Reserve.

Numa panela grande e de fundo largo, aqueça o óleo e refogue os pedaços de frango até ficarem dourados.

Junte o toucinho, o paio, a linguiça, a cebola e frite por alguns minutos.

Acrescente os tomates, o arroz, tempere com sal e junte as folhas de repolho.

Despeje água fervente em quantidade suficiente para cobrir o arroz (cerca de 6 xícaras de chá) e cozinhe em fogo médio com a panela tampada.

Quando a água estiver quase secando, adicione as ervilhas e cozinhe até a água secar.

Polvilhe a salsinha e sirva o arroz na própria panela em que foi preparado.

Receita cedida pelo [Arroz Tio João](#).

COMUNICAR ERRO

PUBLICIDADE

Dell G3 15

Frete grátis

Compre agora

9ª geração do processador Intel® Core™ i7