



Arroz de frigideira com frango



Tempo de preparo:
50 minutos

Rendimento:
4 porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de arroz Premium Solito

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 300g de peito de frango em cubos
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1/2 xícara (chá) de ervilha congelada
- 1 colher (chá) de açafrão
- 4 xícaras (chá) de água fervente
- Sal a gosto
- 1 pote de requeijão cremoso (200g)
- 1 xícara (chá) de tomates-cerejas cortados ao meio

Modo de preparo

- Em uma frigideira média e funda, aqueça o óleo em fogo alto e doure o frango.

- Adicione a cebola e o alho e refogue por 2 minutos. Acrescente a ervilha e o arroz e refogue por 2 minutos, mexendo.
- Junte o açafrão dissolvido na água, abaixe o fogo, tempere com sal e cozinhe com a frigideira semi tampada até secar a água.
- Desligue o fogo, coloque o requeijão às colheradas, espalhe o tomate-cereja, polvilhe com sal e tampe a frigideira.
- Deixe descansar por 10 minutos e sirva em seguida na própria frigideira.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br