



Arroz com frango



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

00:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sobrecoxa de frango (sem pele e sem osso, cortada em cubos)	8 unidades	800 g
Tempero SAZÓN® Profissional Aves	1 colher (sopa)	15 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Cenoura (ralada)	1 unidade pequena	120 g
Pimentão verde (em cubos)	Meia xícara (chá)	50 g
Pimentão vermelho (cortado em cubos)	Meia xícara (chá)	50 g
Pimentão amarelo (em cubos)	Meia xícara (chá)	50 g
Tomate (sem sementes, cortado em cubos)	1 unidade grande	170 g
Ervilha (congelada)	1 xícara (chá)	90 g
Arroz (cozido)	1 kg	1 kg

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl médio, coloque os pedaços de frango e salpique metade do Tempero SAZÓN® Profissional e do sal. Cubra e reserve na geladeira por 15 minutos, para tomar gosto.
- 2.** Em uma panela grande, coloque metade do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o frango temperado e deixe fritar por 8 minutos, ou até dourar todos os lados. Retire da panela e reserve.
- 3.** Na mesma panela, coloque o restante do Azeite TERRANO™ e deixe aquecer. Junte a cebola e frite por 1 minuto, ou até dourar.
- 4.** Acrescente a cenoura, os pimentões, o tomate e a ervilha. Refogue por 3 minutos e polvilhe com o restante do Tempero SAZÓN® Profissional e do sal.
- 5.** Adicione o frango e o arroz, misture até envolvê-los totalmente e sirva em seguida.