



# Arroz Caipira



## INGREDIENTES

- ✓ 1 frango inteiro cortado em pedaços
- ✓ Tempero pronto para aves
- ✓ Pimenta-do-reino
- ✓ Sal
- ✓ ½ xícara (chá) de azeite
- ✓ 5 dentes de alho picado
- ✓ 2 cebolas picadas
- ✓ 3 tomates sem pele picados
- ✓ Cheiro verde a gosto
- ✓ 2 batatas grandes cortadas em cubinhos
- ✓ 2 tabletes de caldo de galinha
- ✓ 4 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
- ✓ 9 xícaras (chá) de água fervente

## MODO DE PREPARO

Use o tempero pronto pra aves no frango, o sal e a pimenta do reino e reserve.

Frite o alho no azeite, em seguida refogue o frango.

Em uma panela refogue a cebola, logo em seguida coloque o tomate, aguarde uns 3 minutos e acrescente o cheiro verde, as batatas e misture de leve.

Despeje o arroz e mexa com uma colher, coloque a água fervente, misture bem, experimente o sal e deixe cozinhar por 15 minutos com a panela tampada no fogo médio alto.

Destampe e olhe se as batatas estão cozidas, se não estiver coloque mais um pouco de água para terminar o cozimento.

Se preferir pode usar 1kg de coxinha da asa ou só o peito no lugar do frango inteiro cortado. O arroz deve ficar úmido e um pouco papa.

O tempo para preparar essa receita é de 40 minutos e rende 8 porções.