

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz de Braga tradicional

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 3 xícaras de arroz, 3 unidades de coxa e sobrecoxa de frango em pedaços, 2 unidades de linguiça ou calabresa fatiada, 10 folhas de repolho, 1 unidade de cebola média picada, 4 unidades de tomate médio picado, 1 unidade de pimentão picado, ½ xícara de cheiro-verde ou salsinha picada, 3 colheres de sopa de óleo ou azeite de oliva, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Sabe aquele arroz bem recheado que vale uma refeição? O arroz de Braga é assim! Não sabe como preparar? Preste atenção a essa receita do TudoReceitas.com, em que lhe contamos tudinho acerca do preparo desse prato! A receita de arroz de Braga tradicional tem origem portuguesa e já foi um dos almoços paulistanos mais populares, nele não pode faltar linguiça nem repolho. Confira abaixo os restantes ingredientes e preparo., Comece preparando essa receita de arroz de Braga dourando a cebola em uma panela com o óleo ou azeite. Acrescente a linguiça ou calabresa e os pedaços de frango e cozinhe até ficarem douradinhos também., Dica: Retire a pele da coxa e sobrecoxa para reduzir a quantidade de gordura nessa receita., De seguida acrescente o tomate, o pimentão e o arroz e envolva tudo. Deixe fritar por 1-2 minutos e acrescente 6 xícaras de água ou caldo de legumes, sal e pimenta a gosto. Deixe cozinhar em fogo baixo, por 10 minutos, com a panela semi-tampada., Após esse tempo adicione as folhas de repolho cortadas ou rasgadas em pedaços e cozinhe por mais 15 minutos com a panela semi-tampada., Dica: Se o arroz estiver secando, acrescente mais um pouco de água., Quando o repolho estiver cozido e a água secar, seu arroz de Braga tradicional está pronto a servir! Fácil, certo? Polvilhe salsinha e acompanhe com pão de minuto ou pão de queijo. Bom apetite e diga-nos o que achou!