



# RECEITAS DA FIA

## Arroz marroquino

[www.receitasdafia.com/receitas/arroz-marroquino](http://www.receitasdafia.com/receitas/arroz-marroquino)

Surpreenda-se com esse delicioso arroz marroquino, uma mistura de ingredientes que resulta em um prato maravilhoso

Arroz marroquino unknown

 90 minutos

 8 porções

### Ingredientes

- 2 xícaras de [arroz](#) cru
- 4 ninhos de [macarrão](#) cabelo de anjo
- 200 gramas de peito de [frango](#) desfiado (veja dica para cozimento mais abaixo)
- Caldo do cozimento do frango + água (total 5 xícaras)
- 1 cebola pequena
- tempero multiuso ou alho picado
- 3 colheres de sopa de manteiga
- azeite
- 60 gramas de castanha do Pará
- 30 gramas de nozes
- 4 a 5 damascos
- um punhado de uva passa branca
- um punhado de [uva passa](#) preta
- Sal
- Pimenta do reino moída na hora

## Modo de Preparo

### ARROZ

1. Aqueça uma panela, coloque a manteiga, um fio de azeite, coloque o cabelo de anjo quebrado com as mãos e refogue até dourar.
2. Junte a cebola e o alho ou tempero, refogue rapidamente, adicione o arroz, mexa bem, coloque o caldo do cozimento do frango, complete com água, acerte o sal e deixe cozinhar.
3. Se for necessário coloque mais água no arroz.
4. Refogado de frango:
5. Leve uma frigideira ao fogo, assim que aquecer coloque azeite, refogue a cebola com uma pitada de sal, junte o alho, mexa bem.
6. Adicione as uvas passas, damasco, castanha do Pará, nozes e o frango e refogue durante alguns minutos para os sabores se agregarem.
7. Reserve.

### MONTAGEM

1. Coloque o arroz em uma travessa e por cima coloque o refogado de frango e sirva a seguir.