ARROZ DE FORNO COM FRANGO E BANANA (ARROZ CAPIXABA)

INGREDIENTES

manteiga para untar

farinha de rosca ou trigo para polvilhar a gosto

50 g de manteiga para fritar

1 cebola média picada em cubinhos

2 xícaras de frango cozido desfiado (aproximadamente 400 g)

1/2 sachê de molho de tomate ou 1/3 xícara de molho de tomate caseiro

1 lata de ervilha

1 lata de milho verde

2 bananas da terra picadas em cubos e já fritas

1/2 lata de azeitonas verdes picadas (sem caroço)

4 xícaras de arroz cozido da sua preferência

3 ovos batidos

200 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno em 200° C.

Unte um refratário com a manteiga e polvilhe o trigo ou a farinha de rosca.

Aqueça a manteiga numa panela grande e doure a cebola.

Junte o frango, molho de tomate, ervilha, milho verde, banana, azeitona e arroz; mexa bem.

Assim que aquecer, retire do fogo e acrescente os ovos batidos e um pouco do queijo ralado (reserve um pouco do queijo para por em cima); misture bem.

Ponha no refratário.

Polvilhe o resto do queijo.

Leve ao forno por 30 minutos ou até formar uma superfície dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14101-arroz-de-forno-com-frango-e-banana-arroz-capixaba.html