

ESCONDIDINHO DE ARROZ COM FRANGO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz
1 peito de frango
milho verde a gosto
salsinha e cebolinha a gosto
alho a gosto
cebola a gosto
sal a gosto
1 sachê de caldo de frango pronto
1 caixinha de creme de leite
2 colheres de margarina
100 ml de leite
6 batatas médias
100 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, cozinhe peito de frango com sal e sachê de caldo de frango. Cozinhe por mais ou menos por 25 minutos (reserve a água do cozimento).

Cozinhe as batatas.

Escorra a água e amasse com garfo para fazer um purê.

Derreta a manteiga e doure alho e cebola.

Coloque as batatas amassadas para refogar na manteiga.

Acrescente o leite aos poucos até ficar homogêneo e reserve.

Desfie o peito de frango e refogue com cebola e alho.

Acrescente o creme de leite.

Adicione sal a gosto e se preferir colocar caldo de galinha em pó. E reserve.

Cozinhe o arroz e adicione a água reservada do peito de frango desligando antes de secar totalmente.

Depois de cozinhar o arroz acrescente salsa e cebolinha e o milho verde. Mexa até misturar tudo.

Em uma forma, coloque arroz e espalhe pela forma.

Acrescente o frango e espalhe.

Coloque por cima o purê de batata e espalhe por toda forma.

Finalize com a mussarela por cima.

Leve em forno preaquecido por 10 minutos pra gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14576-escondidinho-de-arroz-com-frango.html>