

ARROZ DE FORNO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

5 xícaras de arroz
1/2 peito de frango
500 g de presunto
200 g de mortadela
2 cremes de leite
200 ml de requeijão
3 colheres (sopa) de maisena
tempero a gosto
sal a gosto
queijo ralado
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz para cozinhar e, após cozido, reserve.

Em seguida, coloque o frango para cozinhar e, após cozido, reserve o molho.

Com o frango já frio, desfie-o.

Na panela com o molho, coloque o frango agora já desfiado em fogo médio e tempere a gosto, deixando ferver.

Após a fervura, adicione o creme de leite e em seguida a maisena diluída em água, pois assim o frango se tornará um creme.

Em uma panela, coloque o creme de leite e o requeijão, misture e leve ao fogo médio, mexendo até que comece a desgrudar da panela.

Em um refratário forre uma parte com o arroz, em seguida coloque o creme de frango e, por cima, coloque mais uma camada de arroz.

Logo após essa camada distribua o presunto e a mortadela.

Por fim espalhe o molho branco por cima do presunto.

Se desejar, adicione queijo ralado e orégano.

Leve ao forno a 180 °C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15450-arroz-de-forno-ao-molho-branco.html>