

# 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 queijão

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 queijão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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