

# ARROZ CREMOSO DE FRANGO

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de arroz
- 1 peito de frango pequeno
- sal a gosto
- 1 xícara (chá) de requeijão
- 1 caixinha de creme de leite sem soro
- 1 pacote de batata palha
- 200 g de queijo de sua preferência
- 1 colher (sopa) de molho de tomate

## MODO DE PREPARO

- Cozinhe o peito de frango e reserve a água.
- Com a água do frango cozinhe o arroz.
- Coloque o arroz em uma tigela com o frango já desfiado.
- Misture o creme de leite, o requeijão, o molho de tomate e misture bem.
- Após tudo misturado, coloque em um marinex pequeno que possa ir ao forno.
- Coloque por cima de tudo o queijo tapando sua superfície e a batata palha logo em seguida.
- Aqueça o forno a 180° C.
- Leve ao forno até dourar por fora.
- Sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17702-arroz-cremoso-de-frango.html>