

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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