

# ARROZ CREMOSO COM FRANGO E MOLHO BRANCO CASEIRO

## INGREDIENTES

Arroz fresco

2 peitos de frango picados em cubos

2 cebolas picadas

3 dentes de alho

2 colheres de manteiga

Sal a gosto

Molho inglês

2 colher (sopa) de farinha de trigo

2 copos de leite

1 colher (sopa) de requeijão

1 pacote de queijo ralado

Queijo mussarela

## MODO DE PREPARO

### CREME DO MOLHO BRANCO:

Creme do molho branco: Coloque o leite no refogado de frango, abaixe o fogo e, logo em seguida, adicione a farinha de trigo, mexendo bem até ficar cremoso.

Adicione o requeijão e o queijo ralado, e mexa até o requeijão desmanchar.

Em seguida, desligue o fogo e misture o arroz.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque uma camada de arroz e queijo mussarela, seguida por mais uma de arroz e queijo mussarela.

Para finalizar, leve ao forno para gratinar por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18737-arroz-cremoso-com-frango-e-molho-branco-caseiro.html>