

ARROZ EM CAMADAS

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 300 g de peito de frango cozido e desfiado
- 1/2 copo de requeijão light
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 lata de milho verde
- 2 latas de leite integral
- noz-moscada a gosto
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- sal
- 1 sachê de tempero pronto de vegetais (opcional, pode ser substituído por sal e outros temperos)
- 100 g de queijo prato ou mussarela
- queijo parmesão ralado a gosto
- 2 gemas

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Refogue na manteiga 1/2 cebola até ficar transparente, reserve 1/3 dessa cebola refogada para usar no creme de milho depois.

Acione 1/3 do alho picado na panela em que o arroz será cozido junto com a cebola já refogada.

Refogue o arroz na cebola e alho que já estão refogados.

Adicione 2 xícaras de água

Cozinhe por 15 minutos com a panela tampada pela metade.

Depois desligue o fogo e tampe a panela.

Adicione sal a gosto

CREME DE MILHO:

Creme de milho: Bata no liquidificador, a lata de milho, 2 medidas da lata do milho de leite, noz-moscada, sal e aquele 1/3 de cebola já refogada e reservada.

Leve ao fogo em uma panela por uns 20 minutos ou até engrossar um pouco.

Não deixe engrossar muito, pois é esse creme que dá o molhadinho da receita.

Como no final a receita toda vai ao forno, esse creme seca um pouco, por isso não deixe engrossar tanto, a textura ideal é a de milk shake.

FRANGO:

Frango: Refogue aquela parte da cebola que ainda não foi refogada com o alho.

Adicione o frango desfiado, o extrato de tomate, o requeijão light, a salsinha e o sachê de tempero pronto.

Refogue até aquecer e os ingredientes se misturarem perfeitamente ao frango.

MONTAGEM:

Montagem: Arrume o arroz como uma camada na travessa.

Adicione a camada do frango, depois outra camada de queijo prato ou mussarela, depois uma camada de creme de milho e por último o queijo parmesão.

Em uma travessa misture rapidamente o arroz cozido com as gemas e uma pitada de sal.

Importante misturar bem rápido para não cozinhar as gemas e empelotar.

A intenção não é que pareça ovo mexido e sim que elas agreguem ao arroz.

Levar ao forno à temperatura de 180° C, por 20 ou 30 minutos, somente o suficiente para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19439-arroz-em-camadas.html>