

ARROZ COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco
1/2 maço de espinafre
4 dentes de alho
1 fio de óleo
4 copos de água
4 batatas grande
1 colher (sopa) de margarina
100 ml de leite
300 g de queijo mussarela
2 peitos de frango cozido e desfiado
2 tomates sem pele picado
1 cebola picada
sal a gosto
1 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Bata o espinafre com a água e reserve.

Refogue o alho com o óleo e o sal.

Adicione o arroz cru previamente lavado e quando tiver refogado, adicione o espinafre batido com a água. Cozinhe até secar toda a água e reserve.

Cozinhe as batatas com sal e faça um purê com a margarina e o leite.

Refogue o peito de frango com o tomate e a cebola.

Em uma assadeira grande, coloque o peito de frango refogado, o arroz com espinafre, o purê de batatas, a mussarela e o requeijão.

Leve ao forno médio (180° C) para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20478-arroz-com-espinafre.html>