

ARROZ CHERRY DA LÚ

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 peito de frango desfiado
1 caixa creme de leite ou requeijão
1 lata milho verde
1 cebola média ralada
azeitonas a gosto
Ketchup ou molho de tomate temperado a gosto
1 cubo de caldo de galinha
óleo a gosto
sal a gosto
alho a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em um liquidificador, bata o creme de leite ou o requeijão e o milho verde com um pouco de água, e reserve.

Doure no óleo o alho, a cebola e acrescente o sal e o caldo de galinha.

Depois, cozinhe o frango desfiado.

Já cozido, acrescente as azeitonas e o creme de leite ou requeijão batido com milho verde.

Acrescente o ketchup ou o molho de tomate temperado.

Sirva o arroz com o molho por cima!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21656-arroz-cherry-da-lu.html>