

ARROZ AO CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1 peito de frango
2 latas de milho verde
arroz cozido (o quanto quiser)
1 lata de creme de leite
3 xícaras de leite
2 cubos de galinha
2 colheres (sopa) de margarina
200 g de queijo mussarela
200 g de batata palha
1 colher de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz para cozinhar, e depois de cozido, escorra e reserve.

Tempere o peito de frango como você tempera normalmente.

Depois do peito cozido, reserve

Quando estiver frio, desfie ele.

Misture o arroz com o peito de frango desfiado.

Misture no liquidificador, o milho verde, a farinha de trigo, a margarina, o leite e o creme de leite.

Depois de misturado, leve ao forno, adicione os cubos de galinha e deixe engrossar.

Misture com o arroz e o frango desfiado, adicione o queijo e a batata-palha, e coloque para derreter o queijo no forno.

Depois de derretido, tire, espere esfriar e se delicie!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23069-arroz-ao-creme-de-milho.html>