

ARROZ CREMOSO COM FRANGO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 4 tabletes de caldo de galinha dissolvido em 1 (um) litro de água fervente
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 xícara (chá) de salsa e cebolinha verde picada
- 1 colher (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Refogue o arroz lavado e escorrido no óleo.

Junte o peito de frango cozido e desfiado e o caldo de galinha dissolvido e deixe cozinhar por cerca de quinze minutos ou até que seque, com panela parcialmente tampada.

À parte, misture o requeijão cremoso com a salsa e a cebolinha verde picada.

Em um refratário, faça camadas de arroz e requeijão, espalhe 1 colher de (sopa) de manteiga e 1 colher (sopa) de queijo ralado.

Gratine por cerca de 15 minutos em forno baixo (150° C).

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24584-arroz-cremoso-com-frango.html>