

ARROZ DE FORNO EXAGERADO

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
200 g de requeijão
batata palha a gosto.
molho de tomate a gosto
2 cebolas médias
azeitonas a gosto
600 g de queijo fatiado, ou se preferir, a gosto
bacon à vontade
8 batatas médias
2 copos americanos de leite
3 colheres de manteiga.
arroz à vontade, pode ser amanhecido
5 dentes de alho, não é necessário
400 ml de pomarola
2 copos americanos de água, ou como preferir

MODO DE PREPARO

Faça o arroz, ou prepare o arroz que tenha em um recipiente fundo, que possa ser levado ao forno. Depois de montado, cubra o arroz com o requeijão. Obs: o requeijão da um up na receita gente! !

Cozinhe o frango, desfie e reserve. Em uma panela sem óleo, jogue o Bacon cortado em cubinhos ou como desejar, deixe fritar bem, coloque a cebola, deixe dourar e jogue a azeitona. Por último o alho, deixando dourar e estiver tudo do seu agrado, jogue o molho de tomate. Se for fazer o molho de frango mais molhadinho, use no mínimo 300ml de pomarola, deixe cozinhar os ingredientes e a pomarola um pouco, depois acrescente o frango desfiado, 2 colheres de sopa de sal, não muito cheia, experimente a gosto. Coloque 1 copo de requeijão de água se quiser ele mais sequinho, se quiser o molho bem molhadinho acrescente a quantia de água que desejar. Sempre faça mais molhadinho, colocando 2 copos americanos de água. Deixe ferver e o reserve.

Cozinhe as batatas, depois de cozidas coloque em um recipiente onde possa ser amassadas, depois de amassadas, reserve. Em uma panela, coloque a manteiga espere derreter e coloque 1 cebola picadinha, assim que dourar jogue a batata amassada e o leite, deixe ferver e coloque sal a gosto.

Depois de pronto e reserve.

Ligue o forno e deixe ele pré aquecendo.

Agora vamos terminar de montar.

Por cima do arroz e do requeijão, jogue o frango, espalhando ele, logo por cima coloque uma camada de queijo de

sua preferência, e acrescente o molho de frango espalhando, após o molho de frango, despeje o purê de batata, cobrir ele com o restante do queijo e para finalizar a batata palha a gosto.

Coloque no forno e aguarde de 30 a 40 minutos.

Assim que o queijo dourar, esta pronto, bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24656-arroz-de-forno-exagerado.html>