

ARROZ RÁPIDO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 kg de arroz

1 kg de peito de frango

180 g requeijão light

sal a gosto

3 ovos

queijo ralado

1 lata de milho e ervilha

4 batatas

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de leite desnatado

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango:O frango deve ser cozido e temperado.

Depois de esfriar, misture no liquidificador o frango cortado em pedaços com o requeijão light.

Bata o suficiente para apenas desfiar o frango e homogeneizar junto ao requeijão.

Despeje em uma tigela, misture o milho com a ervilha e reserve.

Por último, bata 3 claras em neve e reserve.

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata:Cozinhe as batatas e amasse junto com ela a manteiga, o leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa, coloque uma primeira camada de arroz e depois uma de frango.

Faça novamente até acabar o frango e depois coloque todo purê de batata.

Coloque mais uma camada de arroz e as claras em neve por cima.

Para finalizar, coloque o queijo ralado e leve ao forno por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27129-arroz-rapido.html>