

ARROZ DE FORNO RÁPIDO DE DOMINGO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de arroz cozido
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picadinhos
- 2 tomtes picados
- 1 calabresa picadinha
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1/2 lata de molho de tomate
- 1 vidro de requeijão
- 2 xícaras de legumes picados (brócolis, milho, ervilha, cenoura, batata, etc)
- 1 xícara de parmesão ralado
- 1 xícara de mussarela ralada
- azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: No azeite doure a cebola, antes que fique pronta acrescente o alho e doure.

Adicione o tomate picado e refogue.

Coloque o molho de tomate, deixe apurar um pouco e acrescente o frango cozido e desfiado, mexa bem. Desligue o fogo e misture a calabresa à esse molho.

Pegue o arroz cozido e vá, aos poucos, misturando em um refratário grande com os legumes, o requeijão, a mussarela ralada e o molho que acabou de fazer.

Misture bem e por cima cubra com o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno médio por 15 minutos.

Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28315-arroz-de-forno-rapido-de-domingo.html>