

ARROZ DE FORNO DO ANDRÉ

INGREDIENTES

2 copos (tipo americano) de arroz

1 cenoura ralada

500 g de peito de frango, cozido e desfiado

1 lata de milho e ervilha

1 cebola média picada

500 g de mussarela picado

1 sachê de molho de tomate pronto

sal, salsinha, cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz com a cenoura ralada e reserve.

Refogue o frango desfiado com a salsinha, cebolinha, sal e cebola.

Quando dourar, junte o milho e a ervilha.

Misture bem os ingredientes e junte o molho de tomate.

Deixe cozinhar um pouco e desligue.

Em uma assadeira, coloque uma camada de arroz, uma de queijo e de molho, repita o processo.

Leve ao forno por, aproximadamente, 20 minutos.

As medidas são para uma assadeira média.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30630-arroz-de-forno-do-andre.html>