

ARROZ DE FORNO DELÍCIA

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz já cozido e temperado a gosto

1/2 kg de peito de frango desfiado

molho de tomate

1 cebola

3 dentes de alho picadinhos

1 pimentão

1 copo de requeijão

1 caixinha de creme de leite

1 lata de milho

azeite

azeitonas picadinhas

batata palha

salsa a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com azeite refogue o peito de frango já desfiado com a cebola, alho e pimentão.

Acrescente as azeitonas, milho e molho de tomate.

Deixe ferver, desligue e acrescente a salsa (opcional).

Misture o creme de leite com o requeijão, acrescente sal a gosto e reserve.

Em um refratário untado com manteiga coloque uma camada de arroz, outra do refogado de frango, outra do molho de creme de leite com requeijão e, por último, a batata palha.

Leve ao forno por 15 minutos em temperatura média até dourar por cima.

Pode-se trocar o recheio por outro sabor desejado.

O refogado deve ter um pouco de caldo para que quando for ao forno não fique seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30804-arroz-de-forno-delicia.html>