

ARROZ COM FRANGO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

2 peitos de frango
2 potes de requeijão
2 xícaras de arroz cru
4 xícaras de água
1 pitada de sal para o arroz
1 xícara de cebolinha picada
1 cebola picada
1/2 pimentão picado
2 tomates picados
salsinha picada a gosto
orégano a gosto
2 tabletes de galinha
1 colher de catchup
1/2 xícara de extrato de tomate
1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Faça o arroz branco, somente água e sal e reserve.

Pique os dois peitos de frango (se preferir ainda crus).

Coloque em uma panela o frango, a salsinha picada, cebolinha, tomates, cebola, pimentão, os dois tabletes de galinha dissolvidos em água, sal, orégano, catchup, extrato de tomate. Coloque um fio de azeite e água. Deixe cozinhar bem até ficar com pouquíssima água. Depois que o frango estiver pronto, reserve.

Pegue uma assadeira, coloque um fio de azeite e espalhe usando guardanapo.

Coloque metade do arroz pronto na assadeira. Depois coloque todo o frango pronto. Espalhe todo o requeijão.

Coloque a outra metade do arroz por cima. Por fim, coloque batata palha. Leve ao forno em fogo médio por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31386-arroz-com-frango-e-requeijao.html>