

# ARROZ CIGANO DO FILHÃO

## INGREDIENTES

5 xícaras de arroz integral cozido e reservado  
salsa fresca a gosto  
orégano a vontade  
1 pitada de tomilho  
1 colher sobremesa de açafraão  
2 xícaras de uva passa sem sementes  
100 g de queijo meia cura ralado  
1 colher sobremesa de açúcar mascavo  
2 copos de requeijão  
1 embalagem de creme de leite uht  
1 embalagem de milho  
1 embalagem de ervilha  
3 cenouras raladas  
4 batatas cozidas em azeite e sal com casca  
1 peito de frango em cubos cozido e frito no azeite com suco de 2 limões galegos  
ou se preferir peito de frango desfiado e defumado  
300 g queijo estepe em fatias  
presunto gorducho em cubos sem a capinha branca  
azeite para refogar  
batatinha chips craquelada

## MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o arroz com a salsa, orégano, tomilho, açafraão e a uva passa.  
Junte o meia cura, o açúcar, o milho e a ervilha. Ponha as cenouras e o peito de frango e refogue em azeite durante 5 minutos. Em um refratário faça camadas deste arroz nesta ordem. Arroz, batatas em rodela, requeijão, creme de leite, queijo estepe e presunto.  
Intercale os ingredientes até terminar. Durante o processo ponha as batatinhas chips.  
Leve ao forno até perceber que o estepe derreteu, cerca de 10 minutos. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33308-arroz-cigano-do-filhao.html>