

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 açafrão

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, açafrão 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 rodelas, 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>