

ARROZ DE FORNO CREMOSO À MODA DA CARLA

INGREDIENTES

800 g de frango em cubinhos
2 cebolas em fatias finas
1 cebola processada ou ralada
1 pacote de champignon em lâminas
1/2 pacote de creme de queijo e 1/2 pacote de creme de cebola
sal a gosto
800 ml de leite frio
1 colher de sopa de margarina
3 dentes de alho socados
2 pacotes de tempero e sabor arisco (verdura, legumes e arroz)
2 colheres de sopa de azeite
1 caixinha de creme de leite
50 g de queijo parmesão ralado grosso
3 xícaras de arroz cozido
se desejar, servir com batata-palha e/ou salada verde ou de legumes

MODO DE PREPARO

Dissolva os cremes de queijo e de cebola em parte do leite e reserve.

Numa panela coloque o fio de azeite e a margarina.

Quando estiver toda dissolvida, refogue metade da cebola ralada até começar a dourar, então acrescente o leite e os cremes dissolvidos, mexendo até cozinhar bem, até começar a ferver.

Misture o creme de leite no molho e metade do queijo parmesão.

Acenda o fogo novamente por mais ou menos 3 minutos e, se necessário, corrija o sal. Reserve.

Aqueça o restante do azeite, refogue a cebola até ficar transparente, então acrescente o alho e deixe ficar bem dourados.

Coloque o frango, mexa bem e tampe durante 10 minutos.

Destampe e deixe o caldo evaporar, então coloque o Tempero e Sabor, mexa bem, deixe dourando bem.

Acrescente as cebolas fatiadas e o champignon, apague o fogo, misture o arroz já cozido e metade do molho e mexa para incorporar.

Arrume tudo num refratário, coloque o restante do molho, polvilhe com o queijo parmesão, leve ao forno preaquecido a 200°C para gratinar.

Sirva com batata-palha e/ou salada verde ou de legumes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36742-arroz-de-forno-cremoso-a-moda-da-carla.html>