

ARROZ DE FORNO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

2 xícaras arroz
1 cebola
2 dentes de alho
manjeriço
100 g de manteiga
azeite de oliva
óleo
2 peitos de frango sem ossos
sal
molho de tomate
queijo mussarela
queijo ralado
1 ovo

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola e o alho no óleo e/ou azeite de oliva.
Acrescente os cubinhos de frango e doure.
Coloque o molho de tomate e sal a gosto.
Em outra panela cozinhe o arroz.
Após pronto acrescente 1 (uma) gema e 100 g de manteiga.
Misture até o arroz ficar homogêneo.
Em uma forma coloque uma camada do arroz, uma de queijo mussarela, uma do frango com o molho.
Intercale camadas de arroz e de frango com mussarela no meio até completar a forma.
Coloque queijo ralado em cima e duas folhinhas de manjeriço.
Leve ao forno para dourar por cerca de 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37255-arroz-de-forno-maravilhoso.html>