

ARROZ DE FORNO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

2 xícaras arroz
1 cebola
2 dentes de alho
manjericão
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 manjericão.

Leve ao forno para dourar por cerca de 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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