

ARROZ LARANJADO

INGREDIENTES

4 copos de arroz
2 peitos de frango
1 caixa de creme de leite
sal
tempero (de sua preferência)
100 g de mussarela
extrato de tomate
orégano
tomate
batata palha
1 lata de milho
1 pimentão verde

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz, como de costume, com alho, milho, sal e óleo
Preaqueça o forno
Cozinhe o frango e depois o desfie
Coloque o frango desfiado na mesma panela que cozinhou o frango
Adicione água, o extrato de tomate, e tempere, até obter caldo
Depois do molho de frango pronto desligue o fogo
Adicione o creme de leite e mexa até misturar
Em uma forma, se for de vidro não precisa untar, se for de outro material passe margarina
Coloque o arroz na forma e espalhe o frango sobre o arroz
Rale a mussarela e jogue por cima
Leve para assar por 15 minutos
Coloque o pimentão e o tomate cortados, batata palha e orégano
Volte ao forno (mesmo desligado) por 2 minutos
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37456-arroz-laranjado.html>