

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 agua, 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>