

ARROZ SELVAGEM DE FORNO COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:4 colheres de sopa de manteiga

1/4 xícara de farinha de trigo

sal e pimenta a gosto

1 pitada de pimenta caiena

2 xícaras de leite

2 xícaras de queijo cheddar ralado ou queijo prato

Farinha de rosca (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180ºC.

Refogue a cebola, o salsão e as cenouras até ficarem macias, cerca de 10 minutos, depois acrescente os cogumelos e o alho.

Adicione o arroz cozido (os 2 tipos) corrigindo sal e pimenta e espalhe em uma assadeira untada. Coloque o frango desfiado por cima. Enquanto isso comece o molho branco.

Para preparar o molho coloque manteiga para derreter em uma panela em fogo médio. Misture a farinha, o sal e a pimenta, em seguida, despeje lentamente o leite sempre mexendo. Bata até ficar espesso e quase fervente em seguida, misture metade do queijo até derreter. Adicione o sal, pimenta e pimenta caiena. Despeje o molho de queijo por cima do frango desfiado, em seguida. Cubra com queijo cheddar adicional salpicando farinha de rosca por cima e asse por 30 minutos ou até o queijo derreter completamente e as laterais estiverem borbulhando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38430-arroz-selvagem-de-forno-com-molho-branco.html>