

# ARROZ À LA VALERIA

## INGREDIENTES

2 copos de arroz cru

1 peito de frango desfiado

250 ml de azeite

2 batatas cortadas em cubinhos

2 cenouras cortadas em cubinhos

1 cebola batida

4 cubos de knorr galinha

milho

azeitona

champignon

300 g mussarela ralada

4 copos de água fervendo

## MODO DE PREPARO

Em um refratário reserve o arroz cru.

Ferva a água com o knorr.

Junte todos os ingredientes ao arroz cru no refratário.

Em seguida coloque a água fervendo no refratário.

Acrescente o azeite e leve ao forno por 50 minutos.

Retire do forno, salpique a mussarela e leve por mais 10 minutos ao forno.

Após a mussarela derreter basta servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/40558-arroz-a-la-valeria.html>