

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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