

ARROZ GLAMOUR

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
2 folhas de couve
1 cenoura ralada
100 g de bacon cortado em cubinhos bem pequenos
100 g de calabresa cortada em cubinhos bem pequenos
1 lata de ervilha
1 lata de milho verde
100 g de azeitona picadinha
100 g de queijo ralado
1/4 de xícara de óleo
2 xícaras de frango desfiado
1 copo de requeijão cremoso
2 dentes de alho
1 cebola picada
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Numa panela ponha o óleo, o bacon, a calabresa e a cebola para dourar.
Acrescente o alho, a cenoura e a couve, mexendo de vez em quando.
Ponha o arroz e deixe por mais dois minutos para depois adicionar água para cozinhar.
Depois de cozido, deixe ficar morno e então, num refratário já untado ponha esta parte preparada.
Adicione a ervilha, o milho verde, as azeitonas e o frango, arrumando no refratário.
Cubra com o requeijão cremoso e polvilhe o queijo ralado.
Leve ao forno para gratinar por mais 10 minutos.
Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40773-arroz-glamour.html>