

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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