

PRATO ÚNICO

INGREDIENTES

4 xícara de chá de arroz pronto
1 peito de frango cortado em cubos
1 kg de batata cozida e amassada
2 potes de requeijão cremoso
2 caixas de creme de leite
200 g de mussarela
1 pacote de batata palha
1 xícara de leite
1 colher de óleo
2 colheres de sopa de amido de milho
sal a gosto
salsinha e cebolinha

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz já cozido em um refratário e as fatias de mussarela por cima, reserve.
Coloque as batatas para cozinhar e depois de cozidas faça um purê.
Acrescente um copo de requeijão, uma caixa de creme de leite e reserve.
Pegue o frango cortado em cubos, tempere a seu gosto e frite.
Acrescente o amido de milho já dissolvido no leite, espere engrossar.
Acrescente um copo de requeijão e uma caixa de creme de leite, acerte o sal.
Depois de pronto pegue o frango e coloque por cima do arroz, coloque o purê de batata sobre o frango.
Leve ao forno pra que o queijo derreta.
Quando for servir coloque a batata palha e o cheiro verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41326-prato-unico.html>