

ARROZ AO MOLHO BRANCO DE FORNO PARA GRATINAR

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

Peito de frango desfiado cozido

1 sachê de queijo parmesão ralado

300g de mussarela ralada

1 sachê de molho branco pronto (Fugini)

1/2 cebola

1/2 tomate

1/2 pimentão

MODO DE PREPARO

Tempere, cozinhe e desfie o peito de frango.

Corte os legumes em cubinhos.

Em uma tigela/panela, misture o queijo ralado e os legumes ao arroz.

Em seguida ponha metade do arroz misturado com o queijo ralado e os legumes num refratário, por cima o peito de frango desfiado, e em seguida o restante do arroz, em seguida espalhe o molho branco por cima destas camadas, e por último espalhe a mussarela ralada.

Ponha no forno para gratinar durante 15 minutos.

Pronto, agora é só se deliciar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41514-arroz-ao-molho-branco-de-forno-para-gratinar.html>