

ARROZ DE FORNO FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
2 cebolas picadas
5 dentes de alho amassados
1 colher de manteiga
1 tablete de caldo de frango
2 e 1/2 xícaras de água fervente para cozinhar o arroz
1 tomate picado
1/2 pimentão picado
molho inglês à gosto
molho de pimenta à gosto
1 peito de frango cozido e desfiado
1 lata de milho/ervilha
1/2 caixa de molho de tomates
1 caixa de creme de leite
presunto e mussarela para cobrir

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Refogue 1 cebola e 3 dentes de alho na manteiga, coloque o arroz e o refogue junto. Coloque a água fervida e até cobrir o arroz, coloque o caldo de frango, deixe cozinhar e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em outra panela refogue a outra cebola, os 2 dentes de alho, o tomate, o pimentão. Coloque o molho inglês e o molho de pimenta à gosto. Junte o frango e o molho de tomate. Se perceber que está com pouco caldo, acrescente um pouco de água, deixe ferver. Acrescente o creme de leite e ferva mais um pouco.

MONTAGEM:

Montagem: Num refratário coloque um pouco de recheio e em seguida cubra com arroz, coloque mais um pouco de recheio - que dê para cobrir o arroz, coloque o restante do arroz e em seguida o resto do recheio.

Cubra com o presunto e com a mussarela. Leve ao forno baixo preaquecido até a mussarela derreter.

Está pronta. Sirva e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41939-arroz-de-forno-facil-e-gostoso.html>