

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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