

# ARROZ DE FRANGO DE FORNO

## INGREDIENTES

1 tomate  
1 cebola  
500 g de frango picado ou meio pacote de frango a passarinho  
mussarela  
presunto  
extrato de tomate  
4 xícaras de arroz  
sal a gosto  
1 colher de óleo  
2 dentes de alho  
1 linguiça calabresa picada  
1 lata de seleta de legumes

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue 1 dente de alho.

Quando estiver douradinho, jogue o arroz, acrescente sal a gosto e deixe cozinhar.

Em outra panela, coloque uma colher de sopa de óleo, misture a cebola, o dente de alho restante e a calabresa, deixe refogar.

Após estar tudo bem fritinho, acrescente o frango e 4 pitadas de sal.

Quando o frango estiver bem cozinho, acrescente o tomate picado, o extrato de tomate e deixe cozinhar mais um pouco.

Misture os legumes com o arroz já cozinho e em seguida acresce o frango. Misture bem.

Após isso, acrescentar uma camada de presunto, e duas de queijo mussarela.

Levar ao microondas por 3 minutos ou ao forno convencional a 4. Apenas para o queijo derreter. Prontinho!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42280-arroz-de-frango-de-forno.html>