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 penela, 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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