

ARROZ DE FORNO COM MOLHO DE FRANGO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido (frio)

1 peito de frango cozido e desfiado

2 xícaras chá de água

1 colher de manteiga

3 dentes de alho amassados

4 colheres de molho de tomate

2 sachês de sazón

3 colheres de óleo

300 g de mussarela

300 g de presunto

1 colher de chá de orégano (a gosto)

1 cebola picada (a gosto)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela esquente o óleo.

Doure o alho, a cebola (a gosto), a pimenta (a gosto) e o sazón e o sal a gosto.

Acrescente o peito de frango o molho de tomate e a água.

Deixe no fogo por cinco minutos e reserve.

Unte uma forma retangular (35x25 cm) com manteiga.

Em uma forma coloque metade do arroz cozido.

Acrescente por cima do arroz metade do molho de peito de frango .

Cubra com a metade da mussarela.

Em seguida cubra com todo o presunto.

Acrescente a outra metade do arroz.

Cubra com a outra metade do molho.

Acrescente a outra metade da mussarela, cobrindo todo o molho.

Coloque o orégano espalhado em cima da ultima camada de mussarela.

Leve ao forno á cento e oitenta graus por 10 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42370-arroz-de-forno-com-molho-de-frango.html>