

# 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 esquite 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 última camada de mussarela.  
Leve ao forno a cento e oitenta graus por 10 minutos.  
Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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