

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 ultima camada de mussarela.
Leve ao forno á cento e oitenta graus por 10 minutos.
Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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