LASANHA DE ARROZ DE FORNO

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz cozido

1/2 kg de peito de frango cozido em cubos ou desfiado

1 lata de seleta de legumes

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1 copo de requeijão

100 g de azeitona

150 g de presunto em cubos

150 g de mussarela fatiada

100 g queijo ralado

sal a gosto

1 envelope de sazón de frango

Manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Em um refratário misture o frango, o presunto, o milho, a ervilha, azeitona, a seleta de legumes e o envelope de sazán.

Após acrescente o requeijão, misture tudo e reserve.

Unte a forma com manteiga e coloque uma camada de arroz.

Polvilhe o queijo ralado em toda a camada e acrescente o creme.

Por cima do creme coloque fatias da mussarela.

Repita o processo e leve ao forno ate o queijo estiver bem derretido.

Sirva com salada de folhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45502-lasanha-de-arroz-de-forno.html