

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 sazón.

Após acrescentar 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 até o queijo estiver bem derretido.

Sirva com salada de folhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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