ARROZ CREMOSO DE FORNO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido

2 peitos de frango cozidos e desfiados

1 lata de ervilha

1 lata de milho

1 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa de trigo

2 xícaras de leite

1/2 cebola ralada

100 g de queijo ralado (parmesão)

Noz-moscada ralada a gosto

1 colher de manteiga ou margarina

400 g de muçarela

2 dentes de alho amassados

azeite a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça um molho branco: em uma panela aqueça a margarina coloque a cebola e deixe dourar.

Dissolva o trigo no leite e misture ao refogado da panela.

Mexa bem até engrossar.

Adicione sal, o parmesão, o creme de leite e a noz-moscada. Reserve.

Misture em uma tigela o alho, o milho, a ervilha e o frango (recheio).

Em um refratario untado com um pouco de azeite, monte o prato: arroz, molho branco, o recheio, muçarela.

Leve ao forno preaquecido (180°C) por 30 minutos, sirva quente.

É uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48083-arroz-cremoso-de-forno-2.html