

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 refratário 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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