ARROZ GRATINADO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1/2 kg de peito de frango desfiado

1 lata de molho de tomate

1 lata de ervilha

cheiro verde e sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco:2 xícaras (chá) de leite

4 gemas

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de margarina

1 cebola ralada

2 latas de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Bata no liquidificador o leite, as gemas e a farinha de trigo.

Leve ao fogo uma panela com a margarina, doure a cebola e acrescente

a mistura do liquidificador.

Mexa até engrossar e desligue o fogo.

Coloque o creme de leite o sal e prove o tempero.

MOLHO:

Molho:Em uma tigela misture todos os ingredientes e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um pirex untado intercalhe camadas de molho branco, arroz, molho de frango, molho branco, presunto e mussarela.

Repita as camadas até terminarem os ingredientes.

Salpique queijo parmesão, regue com azeite e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50315-arroz-gratinado.html