

ARROZ DE FORNO CREMOSO DE FRANGO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz pronto
1 kg de peito de frango cortado em cubos
3 colheres de azeite
1 cebola
2 cubinhos de caldo de frango
1 lata de milho verde
3 colheres de molho de tomates
1 lata de creme de leite
1 pote de requeijão
1 tomate picado
3 batatas de batata cortada em rodelas e cozidas
100 g de queijo mussarela
3 ovos cozidos e cortados em rodelas
2 pacotes de queijo ralado
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Fritar a cebola no azeite, cozinhar o frango, o caldo de galinha e o milho verde.

MOLHO CREMOSO:

Molho cremoso: Em outra panela colocar o molho de tomate, creme de leite, 1 pacote de queijo ralado e o requeijão, misturar, cozinhar até levantar ferver.

Misture o molho cremoso ao arroz.

MONTAGEM:

Montagem: Colocar no refratário uma camada de arroz cozido, peito de frango e mais uma camada de arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54053-arroz-de-forno-cremoso-de-frango.html>