

# ARROZ ENCAPADO

## INGREDIENTES

- 2 copos (requeijão) de arroz
- 2 cenouras cortadas em cubinhos
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 copo de azeitonas picadinhas
- 2 tomates sem pele e sem sementes
- 1 cebola batidinha
- 1 peito de frango desfiado
- ervilha e milho verde (opcional)
- cheiro verde
- 1/2 pimentão
- 1 copo de requeijão
- 1 massa de empada de sua preferência mais firme

## MODO DE PREPARO

Refogue o arroz junto com a cenoura, tempere a gosto.

Depois de cozido retire do fogo, junte a colher de margarina ou manteiga e todos os outros ingredientes e 1 pitada de orégano, misture bem, reserve.

Faça uma massa de empada, forre um tabuleiro com metade da massa, coloque o arroz temperado.

Cubra com restante da massa pincele com gema e leve ao forno para assar.

Sirva com salada de folhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54795-arroz-encapado.html>