

# 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>