

ARROZ DE FRANGO ESPECIAL À MODA CLEIDE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango desfiado
3 colheres (sopa) de óleo
1 cebola média picada em cubos
1 pimentão verde pequeno picado em cubos
2 espigas de milho cortadas
1 cubo de caldo de galinha
6 colheres de pomarola
4 colheres de extrato de tomate
cheiro verde
azeitonas
pimenta de cheiro
1 ou ½ xícaras de água

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola e pimentão no óleo, acrescente o frango, caldo de galinha e os demais ingredientes e tempere a gosto.

O molho tem que ficar mais seco, pois vai misturar junto com o arroz.

Depois de tudo pronto, misturem em um recipiente as bananas, salsichas, arroz e o recheio.

Coloque a mussarela por cima e leve ao forno até derreter.

Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55569-arroz-de-frango-especial-a-moda-cleide.html>