# 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 milhos 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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