

ARROZ DE FORNO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de arroz
- 4 coxas de frango
- 1 cabeça de alho amassado
- 1 cebola picada
- 1 colher de azeite
- 1 caixa de molho de tomate
- 1 xícara de caldo de limão
- Sal a gosto
- Salsinha picada
- 1 xícara de cenoura picada
- 1 xícara de azeitona
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- Molho branco
- 100 g de queijo e de presunto
- 1 tablete de caldo de fango dissolvido em meio litro de água

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela de coloque a cebola e o alho e deixe dourar.

Depois acrescente o frango, o sa e o limão e deixe o frango até dar uma fritada e coloque o molho de tomate.

Logo após coloque o arroz e a cenoura e o caldo de frango dissolvido e deixe cozinhar.

Depois coloque o arroz e o frango em uma travessa e adicione o milho, a ervilha, a salsinha e a azeitona. Misture tudo.

Em cima acrescente o molho branco e depois forre com o presunto e o queijo e leve ao forno por 10 a 15 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55707-arroz-de-forno-de-frango.html>