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 limãol 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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