

ARROZ DE FRANGO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 pacote de coco ralado
- 1 pacote de queijo ralado
- 2 caldo knorr de galinha
- 1 xícara de coentro ou salsa picada
- 1 litro de água
- 2 xícaras de arroz
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e escorra e reserve.

Em uma panela cozinhe o frango com 1 litro de água e o caldo knorr (reserve a água que cozinhou o frango).

Desfie o frango.

Em uma panela refogue o alho no óleo e em seguida coloque o arroz e o frango desfiado.

Refogue mais um pouco e em seguida coloque a água reservada do frango.

Deixe cozinhar por cerca de 30 minutos ou até secar a água.

Em uma vasilha coloque o requeijão cremoso, o coco ralado e misture bem (reserve).

Pique o coentro ou a salsa (reserve).

Em um refratário de vidro.

Coloque uma camada do arroz com o frango.

Por cima dessa camada o requeijão com o coco, por cima do requeijão e o coco, coloque o coentro ou a salsa.

Por cima do coentro e a salsa coloque outra camada de arroz com o frango e por cima do arroz com frango polvilhe o queijo ralado.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55853-arroz-de-frango-cremoso.html>