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 cozinha por cerca de 30 minutos ou ate 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 refratario 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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