ARROZ DE FORNO DA GUIDI

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido

salsa e cebolinha á gosto

azeite

azeitonas a gosto

uvas passas a gosto

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

400 g de palmito em conserva picado em cubos

peito de frango desfiado e cozido

300 g de queijo mussarela

2 colheres de sobremesa de orégano

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela no fogo com um fio de azeite mais o frango desfiado e todos os ingredientes, exceto o arroz e o queijo.

Deixe cozinhar um pouco, até levantar fervura.

Em uma travessa própria para forno,coloque u ma camada de arroz já cozido e outra do recheio de frango e uma camada de queijo, por cima acrescente o restante do arroz com o restante do recheio e cubra com o queijo.

Salpique o orégano por cima.

Leve ao forno até que o queijo derreta, retire do forno e sirva na hora, bem quentinho!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55873-arroz-de-forno-da-guidi.html