

ARROZ DE FORNO CREMOSO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz

2 caixas ou sachês de molho de tomate

1 caixa de creme de leite

1 lata de ervilha

500 g de peito de frango cozido e desfiado

1 caldo de galinha

250 g de mussarela fatiada

50 g de parmesão ralado ou de saquinho

1 saco de batata palha

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, pegue o seu peito de frango, coloque água só até cobrir e acrescente o seu caldo de galinha

E deixe cozinhar por 30 minutos

E depois de cozido desfie

Enquanto o está sendo feito cozimento do frango prepare seu molho

Acrescente no seu molho, depois de pronto, o creme de leite, a ervilha o arroz e o frango desfiado

E em uma travessa vai fazendo as camadas o arroz e a mussarela e assim por diante

Depois de montado acrescente o parmesão ralado e deixe gratinar

Depois sirva com batata palha no prato e está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1128-arroz-de-forno-cremoso.html>