

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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