

Arroz de Forna com Frango Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-de-forna-com-frango-cremoso

Delicie-se com este arroz de forno com frango desfiado, legumes e queijo gratinado!

Arreade Forna com Frango Cremoso



Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga (ou margarina)
- 1 fio de azeite de oliva
- 1 cebola média cortada em cubos
- 4 dentes de alho amassados
- 300 g de frango desfiado
- 1 tomate picado e sem sementes
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Uma pitada de orégano
- 1/2 lata de milho-verde
- 1/2 xícara (chá) de ervilha fresca
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas
- 3 xícaras (chá) de arroz cozido
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- Cheiro-verde picado a gosto
- 150 g de queijo mussarela
- Xícara de chá = 200 ml

Modo de Preparo

- 1. Em uma panela média ou grande, derreta a manteiga com o azeite e refogue a cebola até ela dourar e murchar.
- 2. Adicione o alho e deixe dourar.
- 3. Acrescente o frango desfiado e o tomate, misture e deixe refogar um pouco.
- 4. Tempere com sal, pimenta e orégano.
- 5. Coloque o milho, a ervilha e a azeitona, misture bem.
- 6. Junte o arroz cozido e o molho de tomate, misturando até ficar homogêneo.
- 7. Finalize com cheiro-verde, acerte o sal e desligue o fogo.
- 8. Transfira o arroz para um refratário, acomode bem, cubra com queijo mussarela e polvilhe orégano por cima.
- 9. Leve ao forno preaquecido a 200 °C até a mussarela gratinar por cerca de 20 a 25 minutos.
- 10. Sirva e aproveite essa deliciosa receita!

www.receitasdafia.com