



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!

Arroz de Forna com Frango Cremoso

 40 min

 8 porções

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!

