

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz de forno cremoso

Categoria (category): Peixe

Serve (guests): 6 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, No forno, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 4 xícaras de arroz, 100 gramas de presunto, 1 unidade de cenoura, 1 lata de milho verde, 1 peito de frango ou peru, 2 unidades de ovos, 1 tablete de caldo de galinha, 1 lata de creme de leite, 2 colheres de sopa de salsinha, 1 xícara de queijo parmesão ralado, 4 fatias de queijo mussarela, 1 pitada de sal, 1 pitada de pimenta do reino, 1 colher de sopa de oréganos

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O arroz de forno é um prato prático e rápido de se preparar, ideal para aqueles dias em que queremos saborear uma refeição gostosa mas sem demorar muito tempo na confecção. Se tiver sobras de arroz, ou de frango na geladeira, pode usar e assim já não precisa de estar a cozinhar esses ingredientes, tornando assim a sua receita ainda mais econômica. Apesar de esta receita ter muitos ingredientes, é uma receita muito prática e fácil de confeccionar. Experimente e confira a facilidade desta receita de arroz. Continue no TudoReceitas e confira todo o passo a passo desta receita de arroz de forno cremoso., Comece preparando seu arroz de forno cremoso levando o arroz a cozer em água junto com o peito de frango ou peru, o tablete de caldo, a cenoura picada e um pouco de sal., No caso de ter arroz já cozido, coza a cenoura, junto com o frango e a tablete de caldo., Enquanto espera que o arroz cozinhe, corte o presunto em cubos pequenos., De seguida, prepare o mussarela, cortando em fatias, para depois colocar por cima do seu arroz., Prepare também o molho cremoso do arroz de forno, batendo no liquidificador ou em uma tigela o parmesão ralado, o creme de leite, os ovos, a salsinha, o sal e a pimenta do reino., Quando o arroz estiver pronto, transfira-o para uma tigela grande e coloque o frango ou peru em um prato para esfriar., Quando o frango esfriar desfie finamente, com a ajuda de um garfo., Adicione à tigela o milho verde, o presunto, o frango desfiado e mexa para misturar tudo., Coloque agora a mistura do arroz e do frango em um refratário e verta o creme que preparou no liquidificador. Disponha as fatias de mussarela, polvilhe com oréganos e leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante 20 a 25 minutos. Sirva seu arroz de forno cremoso ainda quente, acompanhando com uma salada., Se procura outras receitas de forno, confira abaixo as sugestões:, Se gostou desta receita, experimente e compartilhe a foto do seu resultado. Bom apetite!