Arroz de Forno com Frango e Bacon

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
30 min	5 porções		Fácil

Ingredientes

4 xícaras (chá) de Arroz Solito Tipo 1

250 g de bacon em tiras
4 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1/4 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de sal
1/4 colher (chá) de pimenta preta moída na hora
1 e 1/2 xícaras (chá) de caldo de galinha
2 e 1/2 xícaras (chá) de queijo cheddar ou prato ralado
1 a 2 colheres (sopa) molho de pimenta
1 peito de frango cozido desfiado

Modo de preparo

1. Fatie as tiras de bacon em pedaços menores, frite, escorra e reserve.
2. Reserve a parte 2 colheres de sopa deste bacon.
3. Coloque a manteiga em uma panela média em fogo médio.
4. Depois de derreter acrescente a farinha, e a pimenta moída até ficar homogêneo e borbulhante, adicione aos poucos o caldo de galinha.
5. Aumente o fogo para o caldo engrossar.
6. Reduza o fogo e acrescente a 1 1/2 xícaras de queijo, em seguida o molho de pimenta e misture tudo. Deixe ferver e reserve.
7. Em uma panela ou forma que possa ir ao forno, coloque as 2 colheres reservadas do bacon, o arroz cozido, o frango desfiado e o molho de queijo que foi feito. Misture tudo.
8. Cubra com 1 xícara de queijo, em seguida, com o restante do bacon. Leve ao forno médio pré aquecido para derreter o queijo.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br