

ARROZ DO MARIDÃO

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz tipo 1
- 2 colheres de manteiga
- 200 g de peito de peru defumado picado
- 50 g de azeitonas sem caroço
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de seleta
- 2 tabletes de caldo de picanha
- 2 xícaras de água
- 200 g de mussarela ralada
- Batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Num refratário marinex, misture o arroz cru, a manteiga, o milho, a seleta, o peito de peru e as azeitonas.

Ferva a água com os tabletes de caldo de picanha e após dissolverem, junte ao arroz misturado aos demais ingredientes.

Cubra o refratário com papel-alumínio e leve ao forno médio alto (200° C) por 25 minutos ou até secar a água.

Retire do forno, mexa o arroz misturando os ingredientes, espalhe a batata palha por cima e polvilhe com a muçarela, deixando derreter, servindo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13298-arroz-do-maridao.html>