ARROZ CREMOSO DE FORNO COM BATATAS

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

200 g de bacon picado em cubinhos

1 gomo de linguiça calabresa defumada picada em cubinhos

1 tomate picado sem semente

2 xícaras de molho branco

2 batatas grandes cozidas cortadas em rodelas

200 g de mussarela fatiada

cheiro verde a gosto

sal, pimenta-do-reino, orégano e colorau a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a calabresa.

Quando estiverem fritos, adicione o tomate.

Em seguida, coloque a mistura do bacon, calabresa e tomate no arroz cozido e mexa bem.

Você pode temperar o arroz com sal, pimenta, orégano, cheiro verde e colorau para dar uma cor bonita (cuidado com o sal, pois a calabresa e o bacon já são salgados).

Em um recipiente, monte na seguinte ordem: uma camada do arroz temperado, uma camada de rodelas de batata cozida, uma camada de molho branco e uma camada de mussarela.

Repita o processo das camadas mais uma vez e coloque um pouquinho de cheiro verde para decorar.

Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos até derreter o queijo.

O arroz fica super cremoso e delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15337-arroz-cremoso-de-forno-com-batatas.html