

ARROZ DE FORNO COM ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

1 maço de alho-poró médio

3/4 de xícara de arroz

2 xícaras de água

1 cebola média

100 g de requeijão cremoso

azeitonas a gosto

parmesão a gosto

sal a gosto

óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Corte o alho-poró no sentido do comprimento, depois fatie em pequenos quadradinhos.

Coloque a cebola para fritar e acrescente o alho-poró, vá observando.

se ele cozinha e se preciso acrescente um pouquinho de água , até que fique caramelizado e com pouca água.

Acrescente as azeitonas.

Faça um arroz tradicional, mas não deixe secar totalmente.

Feito isso, coloque em uma travessa alternando arroz, alho-poró, e colheradas de requeijão.

Acrescente o parmesão.

Coloque para gratinar por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16201-arroz-de-forno-com-alho-poro.html>