ARROZ DE FORNO DA LISA

INGREDIENTES

5 copos (americanos) de arroz

1 kg de carne moída

400 g de queijo mussarela

400 g de presunto

6 dentes de alho

2 cebolas grandes

1 colher de azeite pra frita o alho

2 molhos prontos

1 lata de milho

2 tempero em pó de carne

azeitonas a gosto

orégano, cominho, tempero baiano, salsa, coentro, sal, a gosto

queijo parmesão ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz a seu modo.

Triture o alho e deixe ele fritar e ficar dourado.

Coloque a carne moída.

Adicione a cebola cortada em cubos.

Adicione o tempero em pó para carne e mexa.

Coloque o tempero baiano, orégano ,cominho, sal , salsa , e o coentro.

Deixe cozinhando com a própria água que solta da carne e da cebola.

Mexa bem pra não criar bolinhas.

Depois de bem frita, adicione o molho pronto e o milho.

Deixe cozinhando por mais 5 minutos.

Se vir que ficou sem muito molho, adicione metade de um copo de água e misture, reserve.

Para montar a forma, adicione o molho, depois uma camada de arroz , outra de presunto, uma camada de queijo.

Mais uma vez adicione o molho, o arroz, presunto, queijo, o molho por cima e o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno baixo e deixe por 10 a 15 minutos ou até ver que o queijo já derreteu.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17437-arroz-de-forno-da-lisa.html