

ARROZ DE FORNO COM CALABRESA E MOLHO A PARMEGIANA

INGREDIENTES

1 cebola
200g de calabresa
1 cenoura
2 tomates sem casca e sem semente
1/2 lata de milho
1/2 lata de ervilha
3 colheres de óleo
orégano (opcional)
1 e 1/2 xícara (chá) de arroz parbolizado
1 sachê para carnes sazón
sal a gosto
1/2 caixa de creme de leite
molho de tomate parmegiana predilecta
10 fatias de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente o óleo, a cebola, a calabresa a cenoura o tempero Sazon e o orégano.

Deixe a cebola dourar.

Despeje o arroz, mexendo sempre para não grudar.

Acrescente a água, o milho, a ervilha e os tomates e deixe cozinhar.

Assim que o arroz estiver cozinho, retire do fogo e acrescente o creme de leite.

Misture bem.

Despeje a mistura em uma forma e coloque as fatias de queijo por cima (se preferir salpique orégano).

Leve ao forno preaquecido por 15 minutos a 180°C.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17918-arroz-de-forno-com-calabresa-e-molho-a-parmegiana.html>