

# 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.

©2026 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>