

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 sazon

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>