

# ARROZ DE FORNO COM SOBRAS DE CARNES DE CHURRASCO

## INGREDIENTES

arroz cozido

sobras de carnes de churrasco (ou da ceia de natal; sempre numa proporção de 2 xícaras de arroz para 1 de carnes picadinha)

1 lata de milho

1 lata de ervilha

temperinhos verdes a gosto

passas sem sementes e azeitonas também a gosto

ovos cozidos para decorar (a gosto)

banana da terra frita para decorar, também a gosto

se quiser pode colocar legumes em cubinhos como cenoura, vagem etc.

## MODO DE PREPARO

Se quiser desenformar, unte com azeite uma forma de pudim ou outra de sua preferência.

Decore com as bananas da terra frita, ovos cozidos e azeitonas.

Num recipiente, coloque o arroz, misture as carnes picadas, temperinhos verdes, milho verde, passas, ervilhas, azeitonas picadas.

Coloque esse arroz temperado na forma que foi decorada com bananas da terra frita, ovos e azeitonas. Aperte bem para que possa desenformar.

Desenforme em uma travessa e se quiser pode levar ao forno para servi-lo quentinho.

Observe as fotos que melhor ilustram a receita.

Caso não queira fazer com carnes, pode ser feito também com bacalhau, peixes desfiado, camarão ou até mesmo só com legumes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19170-arroz-de-forno-com-sobras-de-carnes-de-churrasco.html>