

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.

©2026 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>