

# ARROZ SETE CAMADAS

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
3 xícaras de arroz cru  
2 pimentões cortados em cubos pequenos  
1 lata de milho verde em conserva  
1 lata de ervilha em conserva  
3 calabresas picadas em rodelas  
1 pacote de 250 g de bacon em fatias  
óleo para untar

## MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída e tempere a gosto.

Escorra o milho e a ervilha e reserve a água da conserva.

Unte com óleo um refratário grande e coloque o arroz cru.

Em seguida, faça camadas com a carne moída, o pimentão, o milho, a ervilha, a calabresa e termine com as fatias de bacon.

Despeje a água da conserva por cima e cubra com papel-alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 200° C, e asse por mais ou menos 1 hora.

Retire o papel-alumínio para dourar o bacon e deixe por mais 30 minutos ou até o arroz estar cozido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19253-arroz-sete-camadas.html>