

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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