ARROZ À PARMEGIANA

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz cozido

700 g de carne moída

340 g de extrato de tomate

3 tomates descascados

3 ovos

300 g de presunto de peru

300 g de queijo mussarela

200 g de queijo parmesão ralado

200 g de queijo coalho ralado

1 cebola grande picada

1 dente de alho

sal a gosto

2 colheres (chá) azeite de olíva

4 colheres de requeijão

MODO DE PREPARO

Pegue uma panela e acrescente o azeite e a cebola, mexa durante 1 minuto.

Acrescente a carne moída e o sal, refogue bem até sair toda a água, depois reserve.

Em um prato, bata os ovos e reserve.

Pique toda a mussarela em cubos.

Pique também o presunto em cubos.

Em uma panela grande, despeje o arroz, com os ovos, requeijão, mussarela, o queijo coalho ralado e o presunto.

Misture bem até que esteja tudo bem misturado.

Em seguida, pique os tomates, a dica é ferver a água por 2 minutos e depois acrescentar os tomates e deixar por uns 3 a 4 minutos, até que eles descasquem.

Em seguida com um garfo, amasse os tomates.

Pegue o extrato e despeje junto a carne moída, misture bem, depois acrescente os tomates amassados.

Em uma assadeira grande de vidro (se não tiver, pode dividir em duas assadeiras), coloque metade do molho da carne moída.

Depois, despeje o arroz, cubra com o restante do molho e depois acrescente o queijo parmesão ralado.

Preaqueça o forno a 180º C, por 15 minutos.

Depois coloque a forma e deixe por mais 20 minutos na mesma temperatura.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22031-arroz-a-parmegiana.html