

ARROZ DE FORNO ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de carne moída

200 g de presunto picado

200 g de mussarela fatiada

cebola a gosto

2 xícaras de arroz cozido

1 pimentão picado

1 pacote de molho de tomate

cheiro-verde a gosto

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a carne moída com um fio de azeite e cebola.

Quando a carne começar a cozinhar, coloque o sal, o pimentão e o cheiro-verde.

Em seguida, adicione o pacote de molho de tomate e espere 3 minutos para retirar do fogo.

Em uma tigela grande coloque o arroz, a carne moída, o presunto e o queijo.

Misture bem todos os ingredientes, coloque em uma forma e leve ao forno médio (180° C) por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/22398-arroz-de-forno-especial.html>