

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22398-arroz-de-forno-especial.html>