

ARROZ DE FORNO COM MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

ARROZ DE FORNO:

Arroz de forno: 2 gemas
2 caixinhas de creme de leite
200 g de mussarela ralada
200 g de presunto picado
1 cenoura ralada
1 cebola picada
2 talos de cebolinha picados
salsinha picada
sal
noz-moscada
2 xícaras de arroz branco cozido
parmesão fresco ralado

MOLHO DE CAMARÃO:

Molho de camarão: 500 g camarão limpo
1 sachê de molho de tomate
1 pimentão pequeno picado
3 dentes de alho socados
1 cebola pequena picada
pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE CAMARÃO:

Molho de camarão: Tempere o camarão com sal e pimenta-do-reino e reserve.
Em uma panela, aqueça uma colher de óleo e doure o alho, acrescentando sal a gosto.
Coloque o molho de tomate com 1 copo de água 300 ml e deixe ferver até o caldo ficar consistente.
Acrescente o camarão e cozinhe por 20 minutos.
Acrescente a cebola e o pimentão e reserve.

ARROZ DE FORNO:

Arroz de forno: Em uma tigela, bata as gemas com o creme de leite.

Adicione a mussarela, o presunto, a cenoura, a cebolinha e a cebola e misture bem.

Tempere com sal e noz-moscada e misture novamente.

Unte uma assadeira com manteiga e farinha de trigo, coloque uma camada de arroz e, por cima, um pouco da mistura de creme de leite.

Repita a operação até acabar o arroz e cubra com o molho de camarão reservado.

Finalize com o queijo parmesão ralado e a salsinha picada.

Leve ao forno preaquecido a 180º C durante 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24135-arroz-de-forno-com-molho-de-camarao.html>