

ARROZ DE FORNO DA NATHY

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco soltinho

1/2 bacon em cubos

1/2 calabresa em cubos

4 salsichas em cubos

1/2 lata de milho

1/2 lata de ervilha

1 cenoura ralada

1/2 cebola

3 dentes de alho

azeite

orégano

pimenta-do-reino

molho de tomate

cheiro verde

1 colher de maionese hellmann's

fatias de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o bacon e a calabresa.

Quando estiver quase no ponto, adicione as salsichas, a cebola e o alho.

Deixe refogar e reserve.

No refratário ou forma que irá ao forno, coloque o arroz, o refogado que acabou de fazer, milho, ervilha, cenoura, a maionese, os temperos (sal, sazón, pimenta-do-reino, cheiro verde) e o molho.

Mexa bem, até que todos os ingredientes estejam misturados por igual.

Coloque as fatias de mussarela por cima e leve ao forno.

O tempo varia de forno para forno, a dica que dou é deixar no forno até a mussarela dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26862-arroz-de-forno-da-nathy.html>