

ARROZ DE FORNO ESPECIAL DE NATAL DA SILVIA

INGREDIENTES

- 5 copos (requeijão) de arroz já cozido
- 1 colher de óleo
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 2 dentes médios de alho
- 2 latas de extrato de tomate
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 12 salsichas (ferventadas) para hot dog (de sua preferência)
- azeitonas picadas
- 8 fatias de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Aproveite as sobras de arroz branco cozido.

Em uma panela, aqueça o óleo e coloque o alho já socado com o sal e frite até dourar, (mexa para não queimar o alho).

Coloque as 2 latas de extrato de tomate e acrescente 1 lata da medida de água e mexa.

Quando começar a ferver, coloque as salsichas cortadas em cubos, acrescente o milho e a ervilha.

Deixe ferver até o molho engrossar, nesse momento coloque as azeitonas mexa a panela e desligue.

Coloque o arroz cozido em uma forma ou travessa de sua preferência, coloque o molho aos poucos até que esteja totalmente coberto e molhadinho, misture bem para que todo o arroz fique molhado.

Coloque as fatias de queijo por cima, até cobrir totalmente o arroz.

Leve ao forno até dourar um pouco o queijo e derreter.

Usamos esse arroz em datas especiais com a família, aniversários e festas de final de ano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28503-arroz-de-forno-especial-de-natal-da-silvia.html>