

ARROZ DE FORNO COM BANANA E CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz (branco ou parboilizado)
temperos a gosto (orégano, sazón, caldo de carne)
500 g de carne moída
4 bananas prata ou da terra
manteiga ou azeite para untar
parmesão ralado
400 g de mussarella

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz normalmente.

Em separado, prepare a carne moída, temperada a gosto, eu uso sazón, caldo de carne e orégano.

Fatie as bananas no sentido do comprimento.

Quando os dois estiverem prontos misture-os bem.

Em um refratário, unte o fundo com manteiga ou azeite.

Coloque o arroz com a carne moída misturados, intercale com fatias das bananas, com a mussarella, com queijo parmesão, outra camada de arroz e carne, outra com bananas, mussarella, parmesão, até a altura do refratário.

Coloque mussarella por cima e, por último, queijo parmesão.

Leve ao forno a 180°C até derreter os queijos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30406-arroz-de-forno-com-banana-e-carne-moida.html>