

# ARROZ DE FORNO DO LÚCIO CEZAR

## INGREDIENTES

- 5 xícaras de arroz cozido, pode ser usado sobras de arroz.
- 10 azeitonas picadinhas.
- 1 latinha de milho.
- 1 latinha de ervilhas.
- 1 cenoura grande cozida e cortada em pequenos cubinhos.
- 1/2 xícara de passas sem sementes ( opcional ).
- 3 colheres ( sopa ) de salsa e 03 de cebolinha picadinhas.
- 150 gramas de linguiça das fininhas cortadas em rodela finas e fritas em pouco óleo.
- 100 gramas de queijo parmesão ralado.
- 3 ovos cozidos.
- 3 bananas da terra cortadas em fatias longitudinalmente e fritas.

## MODO DE PREPARO

Num pirex grande coloque o arroz, azeitonas, milho, ervilhas, cenoura, passas , temperinhos verdes , linguiça e a metade do queijo parmesão e misture muito bem para que todos os ingredientes fiquem bem distribuídos.

Decore com rodela de ovos cozidos e fatias de banana da terra frita. Salpique o restante do queijo parmesão e leve ao forno médio até que o queijo derreta. Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32641-arroz-de-forno-do-lucio-cezar.html>