

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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