

ARROZ DE FORNO COM CUPIM

INGREDIENTES

500 g de arroz

1/2 kg de cupim

1 lata de milho

1 lata de ervilha

cheiro verde

pimenta-do-reino

alho picadinho

2 cebolas médias

1 maçã

margarina ou manteiga

sal

MODO DE PREPARO

Corte o cupim em quadradinhos e leve ao fogo até dourar bem.

Coloque a cebola, alho, pimenta-do-reino e sal a gosto.

Coloque 200 ml de água e cozinhe em uma panela de pressão.

Cozinhe o arroz normalmente.

Logo após tudo cozido, em uma forma grande de vidro, coloque o arroz, desfie o cupim e corte todos os ingredientes bem pequenos.

Derreta a margarina ou manteiga e misture tudo muito bem.

Leve ao forno para assar.

Importante usar a forma de vidro para ver se está dourado o arroz.

Depois de dourado cortar o cheiro verde por cima e servir.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33317-arroz-de-forno-com-cupim.html>