

ARROZ DE FORNO CAMPESTRE

INGREDIENTES

- 4 xícaras de arroz cozido
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 300 g carne moída cozida e temperada à gosto
- 100 g azeitonas sem caroço picadas
- cheiro verde picado à gosto
- sal, pimenta-do-reino e orégano à gosto
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres das de sopa de requeijão cremoso
- 200 g de muçarela
- 1 pacote pequeno de batata palha

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande misturar bem o arroz, o milho, a ervilha, a carne moída, as azeitonas, o cheiro verde e os temperos à gosto.

À parte misturar o creme de leite com o requeijão, reserve.

Colocar a mistura de arroz num refratário untado com azeite e por cima colocar o creme de leite reservado espalhando bem.

Cobrir com as fatias de muçarela e por cima espalhar a batata palha, salpicar um pouquinho de orégano.

Levar ao forno em temperatura média-baixa até que a muçarela esteja totalmente derretida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34764-arroz-de-forno-campestre.html>