

ARROZ DE FORNO COM CALABRESA

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de linguiça calabresa picada
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 3 tomates sem sementes picados
- 3 xícaras (chá) de arroz cozido
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 6 ovos cozidos e picados
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo em fogo médio e frite a calabresa por 5 minutos. Adicione a cebola, o alho e frite por mais 3 minutos. Acrescente o tomate, o arroz, o leite e o parmesão, misturando até incorporar. Retire do fogo, transfira para um refratário médio untado na manteiga e misture os ovos e o cheiro verde. Leve ao forno preaquecido por 15 minutos. Polvilhe o queijo parmesão ralado e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35664-arroz-de-forno-com-calabresa.html>