ARROZ DE FORNO RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

1 cebola grande

2 colheres de manteiga

1 colher de azeite

1 calabresa picadinha

1/2 lata de molho de tomate

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 pé de salsinha e cebolinha (fresca)

150 g de muçarela picadinha

8 fatias de muçarela ou mais (fica a gosto)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz do seu modo, após cozinhar bem coloque ele no refratário médio para dar uma esfriada.

Frite a cebola na manteiga e coloque o azeite.

Coloque a calabresa picadinha e deixe cozinhar só um pouco.

Coloque o molho e abaixe o fogo.

Coloque o milho, a ervilha e por último a salsinha, mexa e desligue o fogo.

Assim que desligar o fogo coloque o queijo muçarela picadinho e mexa.

Após ter feito isso misture bem este recheio com o arroz cozido.

Cubra com muçarela em fatias.

Coloque no forno em temperatura a 180ºC até derreter o queijo em cima.

Sirva e se delicie!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35848-arroz-de-forno-rapido-e-facil.html