

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 salsa 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 salsa, 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 180°C até derreter o queijo em cima.

Sirva e se delicie!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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