

ARROZ DE FORNO EM CAMADAS

INGREDIENTES

2 copos tipo americano de arroz cozido

1 lata de extrato de tomate

1/2 colher de sopa de alho

1 fio de óleo

1 copo de água

2 pacotinhos de sazón vermelho

200 g de mussarela

200 g de presunto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho no fio de óleo.

Coloque o molho, o sazón e a água.

Caso queira um molho mais fino acrescente mais água e sal a gosto, deixe ferver e desligue.

Depois do molho pronto misture o arroz também já cozido no molho.

Em um refratário de vidro coloque uma camada de arroz, uma camada de mussarela e outra de presunto e vá fazendo isso até que termine o arroz, o presunto e a mussarela.

Leve ao forno por cerca de 10 minutos tampado com um papel alumínio por cima do refratário para aquecer o presunto e a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36395-arroz-de-forno-em-camadas.html>