

ARROZ DE NATAL

INGREDIENTES

6 xícaras de chá de arroz cozido
1 colher sopa de manteiga
250 g de mussarela
150 g de ameixas pretas sem caroço
1 cenoura grande bem picadinha
150 g uvas passas sem caroço
2 maçãs verdes picadas
2 colheres sopa de azeite
1 cebola picada
8 tomates sem sementes picados
150 g de presunto picado
1 pitada de sal
1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite na panela.

Coloque uma colher de sopa de azeite, junte a metade da cebola e refogue.

A seguir acrescente o arroz e tempere com sal.

Coloque água quente o suficiente para o cozimento do arroz, depois de pronto reserve.

Na panela coloque a manteiga, junte a cebola e refogue bem.

A seguir acrescente a cenoura, ameixa, uva passa, maçã e misture bem.

Deixe no fogo por 1 minuto. Retire do fogo e reserve. Coloque na panela uma colher sopa de azeite e leve ao fogo.

Refogue o presunto, tomate, sal e milho verde escorrido.

Refogue por 1 minuto, retire do fogo e acrescente a salsinha picada.

Em um refratário coloque uma camada de arroz e depois o recheio das frutas. Coloque mais uma camada de arroz espalhando bem.

Em seguida espalhe o refogado 2 e por último a mussarela. Leve ao forno preaquecido para derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36685-arroz-de-natal.html>