

ARROZ CREMOSO COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de milho verde sem a água

3 colheres de margarina

1 cebola picada

1 xícara de leite

1 colher de maisena

sal e pimenta a gosto

100 g de parmesão ralado

ARROZ:

Arroz: 6 xícaras de arroz cozido 'al dente'

1 copo de requeijão cremoso

200 g de queijo prato ralado, ou o da sua preferência

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres azeite

5 linguiças finas, defumadas e fatiadas

4 tomates sem sementes e picados

1 xícara de molho de tomate

1 colher de orégano

MODO DE PREPARO

CREME DE MILHO VERDE:

Creme de milho verde: Coloque a cebola pra refogar junto com a margarina.

Acrescente o milho verde, refogue mais alguns minutos e despeje no liquidificador.

Acrescente ao liquidificador: o leite e a maisena, bata por uns 2 minutos e volte com esse creme pra mesma panela que estava refogando a cebola.

Adicione o sal e pimenta, espere engrossar um pouco e reserve.

PARA O ARROZ:

Para o arroz:Misture todos os ingrediente e reserve.

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Doure a linguiça na margarina, adicione o orégano, os tomates e o molho de tomate, mexa por alguns minutos e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário faça camadas de arroz, linguiças, arroz e por último o creme de milho.

Cubra com o parmesão ralado e leve ao forno pra gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38218-arroz-cremoso-com-linguica.html>