

ESCONDIDINHO DE ARROZ

INGREDIENTES

3 copos de arroz cozido

2 colheres caprichadas de requeijão

1 colher rasa de margarina

100 g queijo parmesão ralado

Sugestão de recheio:

1 linguiça calabresa sem pele e cortada em cubinhos

1 cenoura descascada e cortada em cubinhos

1 lata de milho verde

1 colher caprichada de molho de tomate

1 fio de azeite

1/2 caldo de bacon

fatias de queijo muçarela para colocar por cima

MODO DE PREPARO

Em um refratário misture o arroz ainda quente com o requeijão, metade do queijo ralado e margarina, misture bem até dar liga.

Em uma assadeira coloque metade da massa e reserve o restante.

Em uma panela coloque a linguiça e deixe fritar na própria gordura, acrescente a cenoura ainda crua e misture bem.

Junte o milho, meio caldo de bacon, o molho de tomate e coloque 1 copo de água.

Tampe a panela e deixe em fogo médio até o caldo secar.

Coloque por cima da massa feita de arroz que está na travessa e cubra com o restante da massa.

Espalhe por cima as fatias de queijo e o restante do queijo ralado e leve ao forno preaquecido até o queijo derreter.

Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38794-escondidinho-de-arroz.html>