

# ARROZ DE FORNO DA DÉBORA

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de arroz  
1/2 tablete de Knorr caldo de galinha  
1 lata de milho  
1 lata de ervilha  
2 calabresas finas fatiadas  
200 g de presunto ralado grosso  
4 salsichas picadas  
300 g de mussarela fatiada  
tempero a gosto  
manteiga  
água fervente

## MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga até que derreta por completo, junte o arroz e torra por aproximadamente 10 minutos, junte a água, o tempero e o 1/2 cubo do caldo de galinha. Deixe cozinhar.

Em uma forma espalhe o arroz frio, junte os demais ingredientes e misture até que todos estejam bem distribuídos.

Cubra com a mussarela e leve ao forno para gratinar.

Sirva quente, com salada e um bom empanado de frango. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39526-arroz-de-forno-da-debora.html>