

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 torre 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>