ARROZ DE FORNO PARA INICIANTES

INGREDIENTES

1 xícara de arroz

2 dentes de alho picados

1/2 cebola média bem picada

3 colheres de óleo

sal (a gosto)

2 xícaras de água (para cozinhar o arroz)

1 lata de seleta de legumes

se desejar acrescente cenoura ralada (pré-cozida)

100 g de queijo ralado (parmesão ou mussarela)

MODO DE PREPARO

Leve a uma panela pequena o óleo, o alho picado e a cebola.

Deixe começar a dourar mexendo sempre.

Coloque o arroz e mexa bem até ele se misturar totalmente aos temperos.

Acrescente sal a gosto.

Coloque a água.

Deixe cozinhar por 30 minutos e se a água secar nesse meio tempo coloque mais uma xícara (caso o arroz esteja crocante é claro).

Depois de cozido deixe descansar por 15 minutos com o fogo desligado.

Em um refratário próprio para forno coloque o arroz, a seleta e misture bem.

Arrume-o e polvilhe o queijo por cima.

Leve ao forno por 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39578-arroz-de-forno-para-iniciantes.html