

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 acrescentar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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