ARROZ DE FORNO À MINHA MODA

INGREDIENTES

2 xícaras chá de arroz

1 caixa de creme de leite culinário

1 envelope de sazón vermelho

1 colher sopa de maionese

Queijo ralado a gosto

Farinha de rosca

6 ovos

1 cenoura média ralada

½ calabresa passada no processador

100 g de bacon cortado bem pequeno

½ cebola cortada bem pequeno

2 colheres sopa de farinha de trigo

1 pitada de fermento químico (de bolo)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz apenas com uma pitada de sal, deixe esfriar na própria panela onde foi cozido.

Numa tigela misture o creme culinário, o sazón, a maionese, queijo ralado e um ovo.

Misture ao arroz e coloque em um refratário untado com azeite. Polvilhe com farinha de rosca.

Numa tigela bata 5 ovos e misture a cenoura, calabresa, bacon, cebola, a farinha de trigo e a pitada de fermento. Coloque essa mistura sobre o arroz, polvilhe queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos ou até dourar, se preferir pode-se fazer duas camadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41597-arroz-de-forno-a-minha-moda.html