

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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