

ARROZ DE FORNO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 maço de brócolis

100 g de bacon em cubos

400 g de arroz

3 colheres (sopa) de manteiga

2 tabletes de caldo de legumes

3 colheres (chá) de água

sal e pimenta a gosto

1/2 colher (sopa) de curry

mussarela ralada

salsa para polvilhar

MODO DE PREPARO

Lave o brócolis e o separe em buquês.

Em uma panela funda refogue o bacon na própria gordura até dourar.

Adicione o arroz e o brócolis.

Coloque a manteiga e deixe cozinhar mexendo sempre.

Acrescente o caldo de legumes dissolvido em água fervente, tempere com sal e curry.

Cozinhe por 20 minutos.

Depois desse tempo transfira para um refratário.

Polvilhe com a mussarela ralada e leve ao forno até gratinar.

Sirva bem quente salpicado com salsa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41995-arroz-de-forno-com-brocolis.html>