

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 povilhar

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>