ARROZ DE FORNO COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz cozido.

300 g de presunto em cubos de 3x3 cm

200 g de queijo mussarela em cubos de 3x3 cm

1/2 lata de milho verde

1/2 lata de ervilhas

Azeite de oliva

Parmesão ralado

1 cebola pequena picada

1 colher de manteiga

1 caixa de creme de leite

300 ml de leite

3 colheres pequenas de maisena

2 colheres de creme de cebola em pó

Pimenta-do-reino

1 colher de sobremesa rasa de sal

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Refogue a cebola picada com a manteiga e deixe dourar.

Dissolva a maisena em 200 ml de leite morno e adicione a cebola refogada.

Dissolva o creme de cebola em 100 ml de leite morno e adicione a mistura e mexa bem.

Adicione o creme de leite mexendo sempre.

Acrescente o sal e a pimenta do reino e deixe engrossar durante 10 minutos.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato:Adicione em uma forma refratária o arroz cozido, o presunto, o milho verde, a ervilha, o queijo mussarela, o molho branco e mexa até incorporar todos os ingredientes.

Cubra a mistura com queijo parmesão e regue com azeite.

Leve ao forno alto por 20 ou 30 minutos, ou até dourar.

Retire do forno e sirva imediatamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42553-arroz-de-forno-com-molho-branco.html