

ARROZ DE FORNO À PORTUGUESA

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

4 colheres de azeite de oliva

1 cebola picada

4 dentes de alho picados

500 g de linguiça calabresa em rodelas

1 xícara de abóbora cozida e amassada

1 xícara de queijo mozarela em cubos pequenos

1 xícara de ervilha fresca

1 xícara de creme de leite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Manteiga para untar

1/2 xícara de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite, quando murchar junte o alho, refogue e acrescente a linguiça calabresa.

Tire do fogo, junte o arroz cozido, a abóbora amassada, o queijo em cubos, a ervilha e o creme de leite.

Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Misture cuidadosamente esses ingredientes.

Unte um refratário com manteiga e coloque a mistura.

Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Caso queira, pode substituir a abóbora por batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43401-arroz-de-forno-a-portuguesa.html>