

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 mozzarella 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>