

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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