

ARROZ CREMOSO TROPICAL COM CALABRESA

INGREDIENTES

5 xícaras de arroz cozido (sobras)
1 calabresa inteira
1 cenoura grande picados em pedacinhos
10 vagens picados em rodela
200 g de mussarela picados
100 g de queijo parmesão
1/2 xícara de requeijão
1/2 xícara de leite
1/2 xícara de creme de leite
2 tomates picados
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão amarelo
1 lata de milho verde
Sal , pimenta-do-reino, noz -moscada a gosto
cebolinha e salsinha a gosto
1 cebola

MODO DE PREPARO

Frite a calabresa com as cebolas e reserve.

Em uma tigela coloque o arroz e misture com o leite, o creme de leite, o requeijão, sal, pimenta-do-reino e noz-moscada.

Em um refratário untado com manteiga coloque o arroz e intercale com as cenouras, vagem, pimentão, mussarela, tomates e o milho.

Coloque o resto do arroz e por cima coloque as calabresas fritas e peneire com o queijo parmesão e leve ao forno e deixe por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43744-arroz-cremoso-tropical-com-calabresa.html>