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 rodelas

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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