ARROZ DE FORNO COM CALABRESA E QUEIJO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) e meia de água fervente

2 xícaras (chá) de arroz cru

2 colheres (sopa) de óleo

250 g de linguiça calabresa em rodelas

100 g de cenoura em cubos médios

100 g de vagem em rodelas

1/2 pimentão vermelho em cubos

1 dente de alho bem amassado

1 cebola pequena em cubos

100 g de queijo mussarela

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa fôrma(29 cm x 20 cm), coloque os ingredientes, mexendo bem.

Acrescente o sal à água fervente e despeje na fôrma.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 250°C por mais o menos 40 minutos, ou até que o arroz já esteja cozido.

Passe o conteúdo para um pirex de vidro e cubra com queijo mussarela.

Leve ao forno por mais dez minutos para que o queijo derreta.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44473-arroz-de-forno-com-calabresa-e-queijo.html