ARROZ COMPLEMENTADO COM TOC ESPECIAL

INGREDIENTES

300 g de arroz (integral ou branco)

135 g de cenoura ralada

4 tomates

2 latas creme de leite

200 g de creme de maizena

azeitonas

azeite

250 ml de leite

se quiser (passas, alface e outros)

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Pegue o creme de leite e coloque-o dentro de uma panela pequena e misture com o leite e o creme de maizena, mexa até engrossar.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Enfim pegue o arroz, misture com o molho branco e a cenoura ralada e coloque-o em um pirex.

Coloque no forno em torno de 15, 20 ou 30 minutos.

Depois que retirar do forno, coloque por cima o tomate em rodelas ou picado, o camarão, azeitona e se quiser adicione azeite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45392-arroz-complementado-com-toc-especial.html