

ARROZ AO FORNO COM CHURRASCO AMANHECIDO

INGREDIENTES

500 g de churrasco amanhecido
200 g de presunto picado
5 xícaras de arroz amanhecido
2 ovos
1 cebola média
2 dentes de alho
3 tomates médios
1 pimentão pequeno
1 lata de milho verde
50 a 100 g de azeitonas ou alcaparras
200 g de queijo mussarela
50 g de queijo parmesão
salsinha e cheiro verde picados
orégano
azeite para regar

MODO DE PREPARO

Pique o churrasco, o presunto, o alho e a cebola em pedaços bem pequenos.

Frite o alho em um fio de azeite ou óleo até dourar, acrescente a cebola e doure novamente.

Acrescente o churrasco e o presunto e frite por mais 10 minutos.

Junte o milho, a azeitona ou a alcaparras, o cheiro verde e três copos de água, cozinhe até enxugar o molho

Bata os ovos com uma pitada de sal e de pimenta-do-reino.

Quando a carne estiver bem cozida, desligue o fogo e acrescente o arroz e os ovos batidos.

Mexa para misturar bem os ingredientes e espalhe em um refratário ou assadeira.

Corte o queijo parmesão em cubos e enfie-os dentro do arroz.

Acrescente o queijo mussarela, cortado ou ralado, sobre o arroz.

Por cima, disponha o pimentão cortado em rodela.

Depois os tomates cortados em rodela finas.

Salpique com orégano por cima de tudo.

Por fim, regue com azeite e leve ao forno médio por aproximadamente 25 a 30 minutos.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45548-arroz-ao-forno-com-churrasco-amanhecido.html>