

SUPER ARROZ DE FORNO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz branco lavado

1 kg de linguiça calabresa

1 kg de batata

1 kg de cenoura

300 g de presunto

300 g de queijo prato

cheiro-verde

Orégano

MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz e coloque no fogo para cozinhar.

Corte a linguiça em cubinhos e coloque em uma panela com um pouco de óleo quente para fritar, descasque as batatas e corte em cubinhos e coloque para cozinhar na água e sal.

Descasque a cenoura e rale.

Coloque em uma panela um pouco de óleo e jogue as cenouras raladas e vá mexendo, coloque 1 sachê de sazón.

Quando a linguiça estiver frita tire do fogo e coloque em um papel toalha para escorrer todo óleo.

Depois de tudo pronto pegue uma assadeira e coloque 1 camada de arroz, 1 camada de batata, 1 camada de cenoura, 1 camada de linguiça e coloque um pouco de cheiro verde, depois coloque mais uma camada de arroz e por cima do arroz coloque o queijo e o presunto com um pouco de orégano e leve ao fogo para gratinar.

Depois é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45643-super-arroz-de-forno.html>