ARROZ DE FORNO INCREMENTADO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz (pode ser integral)

3 xícaras de água

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

2 batatas

2 cenouras

2 tomates

300 g de queijo prato (ou mussarela ou outro de sua preferencia) em cubinhos

300 g de peito de peru (ou prensunto, apresuntado, ou outro de sua preferência) em cubinhos

100 g de queijo mussarela fatiado

100 g de presunto fatiado

Coentro (a gosto)

Azeite(a gosto)

Sal (a gosto)

Alho (a gosto)

Cebola (a gosto)

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e deixe o escorrer até secar. Reserve.

Em uma panela com água e sal, cozinhe a batata e a cenoura. Reserve.

Coloque as 3 xícaras de água para ferver.

Em uma panela doure a cebola, o alho e o sal, acresente o arroz e refogue.

Quando a água estiver fervendo, jogue-a sobre o arroz e deixe a panela semi tampada por cerca de 8 minutos. Observe sempre.

Quando a água começar a secar tampe totalmente a panela e aguarde por cerca de 8 minutos. Desligue o fogo assim que o arroz estiver sequinho.

Corte as batatas, as cenouras cozidas, o queijo prato, o peito de peru, o tomate (retire toda sua água) em cubinhos bem pequenos. Acrescente o milho, a ervilha.

Tempere tudo com o coentro, azeite, sal, alho e cebola.

Em um recipiente grande misture tudo isso ao arroz.

Ligue o forno.

Em uma travessa de vidro coloque metade do arroz e cubra com algumas fatias de queijo mussarela e presunto.

Coloque o restante de arroz e cubra com o restante das fatias de queijo mussarela e presunto.

Leve ao forno até o queijo derreter.

Sirva quente.

Se quiser pode colocar um molho de tomate por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45823-arroz-de-forno-incrementado.html