EMPADÃO DE ARROZ COM ERVILHAS E BECHAMEL

INGREDIENTES

6 tiras de entremeada

2 xícaras de chá de arroz agulha

1 xícara de ervilhas

1/2 cebola

1 dente de alho

Pimenta preta

Azeite

1 colher de margarina

Sal

Polpa de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela colocar água, uma pitada de sal e a margarina e deixar ferver.

Corte a entremeada em pedaços pequenos, em outra panela colocar a metade da cebola picada, o dente de alho picado e a pimenta preta, adicione o azeite e deixe alourar sempre mexendo.

Na outra panela, já fervendo, coloque o arroz e deixe cozer mas não muito.

Estando na outra panela a cebola já dourada, adicionar a polpa de tomate, as ervilhas e um pouco de água até cobrir, deixe ferver por uns 5 minutos e em seguida coloque a carne e deixe cozer.

Estando finalmente o arroz e a carne prontos, colocar uma camada de arroz num pirex, seguida de uma camada com a carne e as ervilhas e por fim uma camada com o resto do arroz.

Levar ao forno previamente aquecido, a cerca de 150ºC com o molho bechamel espalhado no topo.

Deixe tostar, e pode retirar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45944-empadao-de-arroz-com-ervilhas-e-bechamel.html