

ARROZ ESCONDE-ESCONDE

INGREDIENTES

400 g de carne moída
200 g de farinha de quibe
2 caldos de carne
1 ovo
3 dentes de alho
pimenta calabresa a gosto
300 g de arroz cozido
1 lata milho verde
1 lata seleta de legumes
200 g calabresa
200 g bacon
100 g mussarela fatiada
150 g mussarela peça
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Hidrate a farinha de quibe com água quente e 1 caldo de carne.

Pique a calabresa, mussarela e o bacon em cubinhos pequenos.

Em uma panela grande coloque para fritar o bacon e a calabresa.

Adicione o arroz e em seguida o milho e a seleta já drenados, mexer bem até todos ingredientes se incorporarem.

Pegue a farinha de quibe hidratada e retire o excesso de água.

Junte a farinha, a carne, o ovo, pimenta calabresa, o caldo de carne e os dentes de alho amassados e mexa bem com as mãos.

Unte o fundo de uma forma grande de óleo ou margarina.

Espalhe metade da carne no fundo e na lateral da forma da forma.

Adicione ao arroz temperado já frio a mussarela picada e mexa bem.

Adicione o arroz temperado na forma sobre a carne.

Abra o restante da carne sobre o arroz sem apertar, sugiro abrir com papel filme e virar em cima da carne.

Cubra tudo com mussarela e polvilhe o parmesão ralado por cima.

Leve ao forno preaquecido em fogo médio por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46031-arroz-esconde-esconde.html>