

ARROZ DE FORNO DA ROÇA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de toucinho defumado picado
- 4 gomos de linguiça fresca sem a pele picada
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 3 tomates médios sem sementes picados
- 1/2 xícara (chá) de água fervente
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 xícaras (chá) de frango cozido ou assado desfiado
- 1 xícara (chá) de ervilhas frescas ou congeladas
- 1/2 xícara (chá) de brócolis cozido
- 3 xícaras (chá) de arroz cozido
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1/2 xícara (chá) de queijo meia-cura ralado grosso
- 1/2 xícara (chá) de parmesão ralado
- 2 xícaras (chá) de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque o toucinho, a linguiça e o óleo. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, até dourar. Escorra o óleo, junte a cebola e o alho e deixe dourar levemente, mexendo. Adicione o tomate, a água e o caldo. Deixe ferver. Acrescente o frango e a ervilha. Mexa e cozinhe até a água quase secar. Ponha os brócolis, o arroz e o cheiro-verde. Mexa e adicione o queijo meia cura e metade do parmesão. Transfira para um refratário untado. Polvilhe a mussarela e o parmesão restante. Leve ao forno, preaquecido em temperatura média, por 30 minutos ou até ficar bem quente e o queijo derreter. Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46042-arroz-de-forno-da-roca.html>