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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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