

ARROZ DE FORNO DE CARNE MOÍDA DA DEIAMM

INGREDIENTES

Arroz branco para 4 pessoas

300 g carne moída

150 g linguiça fina defumada ou mista (cortada em tirinhas)

100 g bacon picadinho

1 porção pequena de queijo minas (em cubos, temperado com azeite e pouco orégano)

150 g queijo mussarela em fatias

1/2 lata de milho verde

1/2 lata de ervilha

1/2 tomate picado (pedaços grandes)

1/2 cebola média picada (pedaços pequenos)

1/2 cenoura picada (pedaços pequenos ou tipo rufles)

2 ovos inteiros cozidos (fatiado)

MODO DE PREPARO

Faça o arroz normalmente e reserve.

Cozinhe a cenoura e reserve.

Cozinhe os ovos e reserve.

Frite bem o bacon e a linguiça e reserve.

Faça a carne moída (tempere normalmente) colocando a cebola e o tomate. Acrescente a linguiça, o bacon, a ervilha e o milho verde e mexa até ferver. Não deixe muito caldo apenas o suficiente para molhar o arroz e dar uma liga com os demais ingredientes.

Em uma bacia grande despeje o arroz, a cenoura, a carne moída e o queijo minas.

Pegue o queijo mussarela corte em pedaços dentro da bacia, guardando algumas fatias para cobrir a travessa escolhida.

Misture bem tudo.

Despeje a mistura da bacia numa travessa de vidro, coloque os ovos fatiados por cima e cubra com fatias de mussarela.

Leve ao forno por 10 minutos e sirva quente. Não esquecendo de uma boa salada para acompanhar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46125-arroz-de-forno-de-carne-moida-da-deiamm.html>