

# ARROZ DA LENA

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozidos

2 sachês de molho de tomate prontos

300 g de bacon fatiado cru

2 cenouras grandes em rodela cozidas em água e sal

500 g de carne moída refogada a seu gosto e com o molho de tomate já incluso formando assim um molho bolonhesa

## MODO DE PREPARO

Pegue uma forma e coloque a primeira camada de molho bolonhesa, logo todo arroz misturado com o restante do molho, em seguida as cenouras em rodela cozidas e por cima de tudo coloque as fatias de bacon cru.

Coloque no forno e deixe por cerca de 45 minutos ou até o bacon ficar torrãozinho e liberar toda gordurinha sobre a mistura de arroz com molho e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46195-arroz-da-lena.html>