

ARROZ DE FORNO PRÁTICO DA BRUNINHA

INGREDIENTES

5 xícaras de arroz cozido
2 latas de atum
1 lata de milho
1 lata de ervilha
1 tomate sem sementes cortado em cubinhos
200 gramas de queijo mussarela ralado
200 gramas de presunto cortado em cubinhos
1 envelope de tempero pronto (tipo Sazón)
3 ovos cozidos para decorar
1 tomate em fatias para decorar
Orégano a gosto
Azeite de oliva (opcional)
Sal se necessário

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, misturar todos os ingredientes (atum, milho, ervilha, tomate em cubinhos, queijo mussarela, presunto, tempero pronto).

Provar o tempero e, se necessário, corrigir o sal.

Acrescentar o arroz e misturar bem.

Untar um pirex que possa ir ao forno.

Colocar o arroz.

Salpicar mussarela ralada sobre o arroz já no pirex.

Arrumar as rodela de tomate.

Colocar orégano sobre todo o pirex.

Levar ao forno, em temperatura de 200°C, por aproximadamente 25 minutos.

Retirar do forno e colocar os ovos cozidos, cortados em rodela.

Regar com um pouco de azeite e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46704-arroz-de-forno-pratico-da-bruninha.html>