

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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