

# ARROZ ESCONDIDINHO

## INGREDIENTES

2 copos americanos de arroz cru  
4 copos de água para o preparo do arroz  
alho, cebola e sal a gosto  
500 g de patinho moído (tempero a gosto)  
1 sachê de molho de tomate pronto  
1 copo pequeno de extrato de tomate  
6 azeitonas picadas  
3 batatas grandes cozidas em água e sal para o purê  
2 colheres de sopa de manteiga  
2 colheres de sopa de queijo ralado  
leite até dar ponto no purê de batatas  
300 g de mussarela fatiada

## MODO DE PREPARO

Frite o alho com a cebola até a cebola ficar transparente.  
Acrescente os dois copos de arroz e frite um pouco mais.  
Adicione sal a gosto.  
Acrescente os 4 copos de água ao arroz e deixe em fogo médio até secar.  
Enquanto cozinha o arroz, refogue a carne temperada a gosto.  
Adicione o molho e o extrato de tomate e deixe ferver.  
Acrescente então as azeitonas picadas e desligue o fogo.  
Prepare o purê com as batatas cozidas e passadas pelo espremedor, as duas colheres de manteiga, queijo ralado e leite.  
Não é necessário levar ao fogo, basta misturar tudo muito bem, use as batatas ainda quentes.  
Em um refratário coloque uma camada fina do molho.  
Sobre o molho coloque o arroz cozido.  
Sobre o arroz coloque o purê de batatas.  
Espalhe a mussarela sobre o purê.  
E a última camada do molho de carne moída.  
Leve ao forno médio só para derreter a mussarela.  
Sirva a seguir.

No meu caso rendeu dois refratários médios que serviu 9 pessoas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46867-arroz-escondidinho.html>