

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>