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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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