

# ARROZ DE FORNO DA NININHA

## INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de arroz cozido  
1 lata de milho verde  
1 lata de ervilhas  
1 lata de molho de tomate  
1 caixa de creme de leite  
500 g de charque dessalgada e desfiada  
3 colheres de sopa de azeite  
1/2 cebola picada  
2 dentes de alho  
1 tomate picado sem pele e sementes  
1/2 pimentão picado  
1 xícara (de chá) de queijo parmesão

## MODO DE PREPARO

Coloque o arroz cozido em uma travessa que possa ir ao forno.

Junte a ervilha o milho e metade do molho de tomate e misture bem.

Em uma assadeira coloque o azeite o alho e a cebola espere dourar e acrescente a carne de charque, o pimentão, o tomate, o restante do molho de tomate e o creme de leite.

Cubra o arroz com essa mistura e polvilhe o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno médio por cerca de 20 minutos, ou até que doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47501-arroz-de-forno-da-nininha.html>