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 domolho de tomate e o creme de leite.

Cubra o arroz com essa mistura e povilhe 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