

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 povilhe o queijo parmesão ralado.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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