ARROZ COM VINHO

INGREDIENTES

1 litro de vinho tinto seco de mesa

4 xícaras de arroz

1/2 cebola

2 dentes de alho

4 tomates

400 g de presunto

400 g de mussarela

3 colheres de sopa de óleo

Orégano a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Comece cortando o presunto em cubos e faça o mesmo com a mussarela

Corte o tomate ao meio e retire toda a semente e fatie em cubos como feito com o presunto e a mussarela e junte todos os três em uma travessa maior misturando com orégano, o presunto, a mussarela e o tomate até que fique bem misturado e reserve.

Em seguida corte a cebola em pequenos cubos e reserve e faça o mesmo com o alho, lave o arroz.

Coloque o olho na panela a cebola e o alho dê uma pequena dourada e acrescente o arroz o sal a gosto e todo o vinho deixando cozinhar no fogo médio no tempo de cozimento do arroz comum, se for necessário pode acrescentar água.

Após o cozimento do arroz em uma travessa coloque uma camada de arroz, a mistura preparada acima outra camada de arroz novamente a mistura e assim sucessivamente até acabar os ingredientes ideal é que fiquem bem misturados e você pode usar uma colher para lhe auxiliar na travessa misturando entre as camadas, feito isso deixe gratinar por mais 10 minutos para que o queijo derreta e pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47668-arroz-com-vinho.html