

ARROZ DE FORNO DIFERENTE

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1 cebola grande
3 dentes de alho
1 molho de tempero verde
Orégano e sal a gosto
5 colheres de sopa cheias de massa de tomate
Óleo para refogar
3 xícaras de arroz cru
1 lata de milho
1 lata de ervilha
8 batatas grandes
1 xícara de leite morno
2 colheres rasas de manteiga ou margarina
2 gemas
200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz normalmente. Reserve. Ou se preferir use sobras de arroz.

Cozinhe as batatas descascadas e cortadas. Quando as batatas estiverem prontas, esmague-as e adicione o leite, as gemas, a margarina e 1 pitada de sal, fazendo um purê bem cremoso. Reserve.

Em uma frigideira, refogue a carne moída, e acrescente a massa de tomate, a cebola, o alho, o orégano e sal. Quando estiver pronto, adicione 1/2 maço de tempero verde picadinho. Desligue o fogo e abafe. Reserve.

Preaqueça o forno a 250°C.

Em um refratário, coloque em camadas: o molho refogado, por cima dele o arroz cozido, em seguida o milho e a ervilha drenados, após o purê de batata. Por cima de tudo, acomode as fatias de queijo e por último, a outra metade do tempero verde bem picadinho.

Leve ao forno alto por aproximadamente 15 minutos, ou até que o queijo doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48820-arroz-de-forno-diferente.html>