

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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