ARROZ DE FORNO NO CAPRICHO

INGREDIENTES

2 xícaras e 1/2 de arroz

2 tabletes de caldo de galinha

2 ovos

100 g de queijo ralado

200 g de mussarela picada ou ralada

200 g de presunto picado ou ralado

100 g de linguiça calabresa

100 g de bacon

1/2 pacote de extrato de tomate

1 tomate sem pele

Sal e tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela acrescente óleo ou azeite, alho ou cebola, para semi-fritar o bacon e a calabresa, em seguida acrescente um tablete de caldo de galinha e o arroz, não esquecer de colocar bastante água.

Bata no liquidificador o extrato de tomate, o outro tablete de caldo dissolvido em água quente, e o tomate.

Bata os ovos com o queijo ralado.

Misture o arroz, o presunto, o queijo, os ovos e 1/3 do molho de tomate.

A seguir coloque num refratório o resto do molho forrando a forma e acrescente o arroz e cubra com um pouquinho de óregano.

Leve ao forno a 180°C por 10 a 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48855-arroz-de-forno-no-capricho.html