

# ARROZ DE FORNO NO CAPRICO

## 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 refratário 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>