

ARROZ GOSTOSO DE FORNO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz já cozidos (pode ser o de ontem)

3 colheres de requeijão

4 dentes de alho moídos

1 colher de sopa de margarina

1 caixa de creme de leite

1/2 pacote de creme de cebola

leite o suficiente para o molho não ficar muito grosso

1 calabresa bem picadinha

200 g de mussarela picadinha

orégano (a gosto)

catupiry o suficiente para quase cobrir o refratário

azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela média doure o alho na margarina.

Em seguida coloque a calabresa e frite.

Coloque o creme de leite o requeijão e o creme de cebola.

Mexa e adicione o leite para não ficar muito grosso.

Coloque o arroz por ultimo mexa e apague o fogo.

Retire do fogo e misture a mussarela.

Em um refratário coloque um fio de azeite e coloque o arroz.

Cubra com o catupiry e polvilhe o orégano.

Leve ao forno por 20 minutos e está pronto, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48905-arroz-gostoso-de-forno.html>