

# 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.  
Mexe 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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