

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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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