ARROZ GRATINADO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 cubo de caldo de legumes

4xicaras cha agua fervente

1 e 1/2 xicara cha de arroz lavado e escorrido

1 cebola picada

2 colheres sopa de margarina derretida

1 xicara cha de vagem picado

1/2 xicara cha de pimentao vermelho em cubos

1 lata de milho verde escorrido

1 cenoura em cubos

sal e pimenta do reino a gosto

100 grs de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de legumes na água e reserve.

Em um refratário grande misture o arroz com a cebola, a manteiga, a vagem, o pimentão, o milho e a cenoura, tempere com sal pimenta e misture.

Despeje a água com o caldo, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.

Retire o papel, cubra com o queijo e leve ao forno alto por 10 minutos coberto com o papel alumínio e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49083-arroz-gratinado-com-legumes.html