

ARROZ GRATINADO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 cubo de caldo de legumes
4 xícaras chá água fervente
1 e 1/2 xícara chá de arroz lavado e escorrido
1 cebola picada
2 colheres sopa de margarina derretida
1 xícara chá de vagem picado
1/2 xícara chá de pimentão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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