

# ARROZ AO FORNO DO GUTTO

## INGREDIENTES

2 a 3 xícaras de arroz ja cozidas

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 cebola

3 ovos

100 g de queijo ralado

1 lata de molho de tomate

temperos a gosto

manteiga

## MODO DE PREPARO

Unte o refratario com manteiga e despeje o arroz cozido sobre o mesmo.

Cozinhe os 3 ovos.

Refogue a cebola picada, juntamente com os pimentões por uns 5 a 7 minutos, até tudo ficar bem molinho.

Em seguida jogue o molho de tomate e deixe por uns 2 minutos cozinhando com o refogado.

Despeje o molho por cima do arroz e o cubra com os ovos cozidos picados acrescentando por ultimo o queijo ralado.

Leve ao forno na temperatura maxima ate o queijo gratinar e está pronto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49153-arroz-ao-forno-do-gutto.html>