# ARROZ FÁCIL AO FORNO

## INGREDIENTES

1 cubo de caldo de carne

2 xícaras de arroz

1 lata de ervilha escorrida

2 colheres sopa de manteiga

100 g de presunto cortados em cubos

150 g de queijo mussarela cortados em cubos

## MODO DE PREPARO

Dissolva o cubo de carne, em 2 xícaras de aguá fervente.

Unte uma forma refrataria com manteiga acrescente o arroz, a ervilha e despeje o caldo por cima.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno quente por cerca de 25 minutos ou até que o arroz seque.

Retire do forno acrescente a manteiga, o presunto e o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50274-arroz-facil-ao-forno.html