ARROZ DE FORNO DO SERTÃO

INGREDIENTES

500 g de abóbora

3 colheres (sopa) de manteiga

2 dentes de alho picados

Sal a gosto

1 cebola picada

500 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada

1 maço de cheiro-verde picado

Pimenta vermelha a gosto

3 xícaras (chá) de arroz branco cozido

250 g de requeijão tipo catupiy

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora e amasse com um garfo.

Derreta 1 colher (sopa) de manteiga em uma panela, em fogo médio, e refogue o alho por 2 minutos.

Adicione a abóbora amassada e tempere com sal a gosto.

À parte, em outra panela, em fogo médio, refogue a cebola no restante da manteiga.

Acrescente a carne seca cozida, a cebola e mexa.

Coloque pimenta e polvilhe com cheiro verde.

Em um refratário médio, coloque uma camada de arroz, a segunda de carne e a terceira de purê de abóbora.

Por cima, espalhe o requeijão e o parmesão ralado.

Leve ao forno alto preaquecido para gratinar por 10 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51429-arroz-de-forno-do-sertao.html