ARROZ À GREGA DE FORNO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de arroz cozido

1 pimentão vermelho pequeno picado

1/2 pimentão verde pequeno picado

2 tomates firmes sem sementes picados

1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

1 cenoura ralada

1 xícara (chá) de ervilhas frescas congeladas

2 colheres (chá) de sal

1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado

1 copo de requeijão cremoso (200 g)

1 xícara (chá) de creme de leite

100 g de queijo parmesão ralado

Margarina para untar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o arroz, o pimentão vermelho, verde, os tomates, as azeitonas, a cenoura, as ervilhas, o sal e o cheiro verde.

Transfira para um refratário médio untado. Em uma tigela misture o requeijão, o creme de leite e o parmesão ralado. Espalhe sobre o arroz e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos áte gratinar. Sirva em seguida e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52414-arroz-a-grega-de-forno.html