

ARROZ CAIPIRÊS

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz
500 g de carne moída temperada e refogada
2 tomates sem pele e sem semente picados
1 cebola média picada
Azeitona picada a gosto
300 g de queijo coalho ou minas
4 bananas nanicas não muito maduras cortadas em tiras
Sal a gosto
Alho a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz como de costume. Reserve-o.

Numa panela frite a cebola, refogue a carne moída e acrescente o sal, o tomate e a azeitona.

À parte numa frigideira frite as bananas até elas ficarem douradas.

Acomode um pouco de arroz em um pirex, sobreponha uma camada de carne moída, algumas fatias da banana e algumas fatias de queijo.

Repita as camadas, terminando com o queijo.

Leve ao forno preaquecido a 220°C durante 15 minutos ou até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52694-arroz-caipires.html>