

ARROZ DE CAMADAS

INGREDIENTES

3 copos de arroz cozido
1/2 kg de carne moída
200 g de mussarela
200 g de presunto
100 g de azeitona
100 g de palmito
100 g de uvas passas
100 g de bacon
100 g de linguiça defumada
1 creme de leite
1 cebola picadinha
1 pimenta de cheiro picadinha
2 dentes de alho picadinhos
1 colher de suco de limão
1 cenoura cortada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a carne bem refogada, junte o bacon, a linguiça e o alho, a pimenta e deixe mais um pouco.

Depois o suco do limão e despeje o creme de leite, abaixe o fogo.

Coloque duas colheres de extrato de tomate e um pouquinho de água.

O molho está pronto.

Em uma forma quadrada monte, primeiro coloque o arroz, depois o molho, em cima e coloque as azeitonas picadinhas, o palmito, a cenoura picadinha em cubinhos e os 100 g de uvas passas e 200 g de presunto cortados em tirinhas, 200 g de mussarela cortadas em tirinhas.

Assim monte as camadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53500-arroz-de-camadas.html>