ARROZ DE FORNO COM LEGUMES E QUEIJO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo de girassol

1 cebola pequena picada

1 cenoura grande sem casca e picada em cubos pequenos

1 colher (sopa) de caldo de legumes

1 xícara (chá) de ervilha frescas ou congeladas

1 caixa de creme de leite

1 xícara (chá) de leite

6 colheres (sopa) de queijo parmesão

6 xícaras (chá) de arroz cozido

queijo mussarela a gosto para polvilhar

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o alho e doure lentamente a cebola

Adicione a ervilha, o creme de leite e o leite

Retire do fogo e adicione o queijo parmesão

Junte o arroz e misture bem

Polvilhe com queijo mussarela e leve ao forno, preaquecido, em temperatura média de 30 minutos em 30 minutos ou até ficar bem quente e gratinado

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7279-arroz-de-forno-com-legumes-e-queijo.html