ARROZ DE FORNO EM CAMADAS COM CATUPIRI

INGREDIENTES

5 copos de arroz

3 cebolas

6 dentes de alho

6 ovos

500 g de queijo mussarela (em fatias)

500 g de presunto (em fatias)

1 kg de catupiri

4 embalagens de molho de tomate

sal e pimenta a gosto

salsinha e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, faça o arroz utilizando 2 dentes de alho e 1 cebola, reserve

Frite 4 dentes de alho, 2 cebolas bem picadas e acrescente o molho de tomate, o sal, a pimenta a gosto, a salsinha e a cebolinha bem cortadas bem pequenas

Cozinhe bem e reserve

Cozinhe os ovos e reserve

Em um refratário (40 x 20 cm) monte em camadas, o molho, o arroz, o presunto e a mussarela

A quantidade de ingredientes monta de 3 a 4 camadas

Sempre na ordem de molho, o arroz, o presunto e o queijo

Após a última camada de presunto acrescente o catupiri e coloque os ovos cozidos cortados ao meio com a gema pra cima

Adicione a última camada do queijo por cima dos ovos e leve ao forno por 20 minutos a 200

Receita serve até 10 pessoas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7668-arroz-de-forno-em-camadas-com-catupiri.html