

# ARROZ DE CAMARÃO AO FORNO

## INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de arroz cozido  
1 xícara (chá) de ervilha  
1/2 xícara (chá) de milho verde  
1 xícara (chá) de molho de tomate  
1/2 xícara (chá) de azeitonas fatiadas  
1/2 kg de camarão  
200 g de mussarela fatiada  
óleo  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
dentes de alho amassado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, o alho e o camarão e vá mexendo até fritar

Acrescente o molho de tomate, a ervilha, o milho, as azeitonas, a pimenta e o sal e deixe refogar por 5 minutos

Em uma assadeira, coloque o arroz, despeje o camarão com molho por cima e cubra com a mussarela

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos até que derreta a mussarela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9079-arroz-de-camarao-ao-forno.html>