ARROZ DE FORNO PETRONILIA

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz cozido

800 g de carne moída

3 latas de seleta

alho a gosto

coentro a gosto

tempero a gosto

cebola quanto baste

600 g de mussarela

sal a gosto

600 g de presunto

azeitonas a gosto

palmito a gosto (opcional)

1 pimentão verde picado

3 sachês de molho de tomate

4 tomates cortados em rodelas

MODO DE PREPARO

Pique o alho e a cebola e dê uma leve dourada com um fio de azeite

Adicione a carne moída, os temperos e frite até ficar sequinha

Ainda com a carne moída no fogo, coloque o molho de tomate, o pimentão picadinho, o coentro, a seleta, as azeitonas e o palmito; deixe cozinhar por de 8 a 10 minutos

Pegue o arroz já cozido e adicione o molho de carne moída; misture aos poucos em uma bacia

Em seguida, pegue uma forma retangular e faça uma camada do arroz com o molho de carne

Acrescente uma camada de presunto, uma camada de mussarela e continue até a borda da forma nessa sequência

Finalize com uma camada de presunto e mussarela

Coloque rodelas de tomates e azeitonas sobre a mussarela

Leve ao forno a 220

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9649-arroz-de-forno-petronilia.html