

# ARROZ RÚSTICO

## INGREDIENTES

1 copo de arroz branco  
500 g carne moída  
2 tomates  
2 cebolas  
2 latas de milho  
1 creme de leite  
cheiro-verde a gosto  
alho a gosto  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
1 xícara de leite  
batata palha a gosto  
250 g de queijo mussarela  
manteiga quanto baste  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe arroz ao dente com alho e um pouco de cebola  
Frite cebola no óleo  
Depois, refogue a carne moída  
Adicione o tomate picado e cheiro  
Rale a cebola e refogue com manteiga  
Em seguida, acrescente a farinha  
Enquanto isso, bata no liquidificador o milho verde e 1 xícara de leite  
Acrescente na panela e mexa até atingir o ponto  
Misture tudo em uma tigela  
Coloque em uma forma e cubra com queijo mussarela  
Leve ao forno preaquecido a 200  
Assim que estiver pronto, coloque a batata palha por cima e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/9877-arroz-rustico.html>