

ARROZ NATALINO COLORIDO: EU SEMPRE FAÇO NA CEIA DE NATAL, O SABOR É IRRESISTÍVEL...

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos americanos de arroz (se quiser usar arroz que já esteja pronto da certo também, arroz dormido)

2 cenouras médias raladas

300 gramas de presunto picado em cubos

1 lata de milho escorrido

1 lata de salsicha picada (opcional, se preferir pode colocar aquela comum que vende a granel)

10 azeitonas fatiadas

150 gramas de uva passas

300 gramas de mussarela

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz como de costume (caso não tenha pronto), após cozinhar transfira para um marinex e coloque todos os ingredientes, exceto a mussarela, misture bem, e cubra com a mussarela ralada. Leve ao forno pré aquecido 200 graus por cerca de 20 minutos.

Dicas:

Para um toque extra de sabor, adicione um punhado de cranberries secas ou castanhas picadas ao arroz. Sirva o arroz em um prato grande em formato de guirlanda para uma apresentação ainda mais festiva.

Confira também: Bolo de Natal com Geleia de Cereja: saiba como preparar essa sobremesa deliciosa

O Arroz Natalino Colorido é a escolha perfeita para complementar a sua Ceia de Natal. Simples de preparar, mas cheio de sabor e beleza, ele é sempre uma aposta certeira para impressionar seus convidados. Experimente e deixe sua mesa natalina ainda mais deliciosa e

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15831-arroz-natalino-colorido-eu-sempre-faco-na-ceia-de-natal-o-sabor-e-irresistivel.html>