

ARROZ DE FORNO COM LEGUMES E QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo de girassol
- 1 cebola pequena picada
- 1 cenoura grande sem casca e picada em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de caldo de legumes
- 1 xícara (chá) de ervilha frescas ou congeladas
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite
- 6 colheres (sopa) de queijo parmesão
- 6 xícaras (chá) de arroz cozido
- queijo mussarela a gosto para polvilhar
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o alho e doure lentamente a cebola

Adicione a ervilha, o creme de leite e o leite

Retire do fogo e adicione o queijo parmesão

Junte o arroz e misture bem

Polvilhe com queijo mussarela e leve ao forno, preaquecido, em temperatura média de 30 minutos em 30 minutos ou até ficar bem quente e gratinado

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7279-arroz-de-forno-com-legumes-e-queijo.html>