

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://areceitadavez.com.br/receita/9079-arroz-de-camarao-ao-forno.html>