

# 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 rodela

## 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 rodela de tomates e azeitonas sobre a mussarela

Leve ao forno a 220

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9649-arroz-de-forno-petronilia.html>