

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