

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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