



# RECEITAS DA FIA

## Arroz de Forno com Carne Seca

[www.receitasdafia.com/receitas/arroz-de-forno-com-carne-seca](http://www.receitasdafia.com/receitas/arroz-de-forno-com-carne-seca)

Arroz de Forno é uma receita prática e deliciosa com carne seca então humm... É de água na boca! Aprenda a fazer essa receita maravilhosa e surpreenda sua mãe no dia dela.

 40 min

 7 porções

### Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de [óleo](#)
- 2 dentes de [alho](#)
- 2 xícaras (chá) de [arroz](#)
- 2 colheres (chá) de [sal](#)
- 1 colher (chá) de [açafraão](#)
- 3 xícaras (chá) de água quente
- 2 colheres (sopa) de [azeite](#)
- 4 dentes de [alho](#)
- 600 g de [carne seca](#) desalgada, cozida e desfiada
- 1 colher (chá) de [colorau](#)
- 1/2 colher (chá) de [pimenta calabresa](#)
- 1 colher (chá) de [orégano](#)
- 1/2 colher (chá) de [pimenta do reino](#)
- 1 sachê de [molho de tomate](#)
- 1 lata de [ervilha](#)
- 1 lata de [milho](#)
- 4 colheres (sopa) de [salsinha](#)
- 1/2 xícara (chá) de [azeitona](#)
- 3 xícaras (chá) de [muçarela](#)
- 1/2 xícara (chá) de [queijo parmesão](#)

## Modo de Preparo

1. Aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, frite o alho até dourar, acrescente o arroz, o sal e o açafraão, frite, adicione a água quente e deixe cozinhar.
2. Em outra panela aqueça o azeite refogue o alho, adicione a carne seca, o coloral, a pimenta calabresa, o orégano, a pimenta do reino e o molho de tomate, mexa e deixe cozinhar por 2 minutos.
3. Depois de refogar desligue o fogo e adicione o arroz pronto em uma travessa grande, adicione também o refogado, junte a ervilha, o milho, a azeitona e a salsinha e misture muito bem.
4. Polvilhe com o queijo muçarela e queijo parmesão, leve ao forno alto, preaquecido, por 10 minutos ou até gratinar.
5. Sirva em seguida e Bom Apetite!