

## Arroz de forno prático

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

Aprenda a fazer um Arroz de Forno super recheado. É rápido e delicioso. Confira a receita!

Arroz de forno prático

 60 min

 10 porções

### Ingredientes

- 2 xícaras de [arroz](#) cru
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- 200 ml de molho de tomate (receita no site)
- 3 xícaras de água fervendo
- 2 colheres de manteiga ou margarina
- Sal a gosto
- Cebola picada a gosto
- Azeitonas picadas a gosto
- Alho amassado a gosto
- Açafrão ou colorau
- 1 [cenoura](#) ralada
- 1 [tomate](#) sem pele
- 1 xícara de [calabresa](#) ou [presunto](#) picado
- Papel alumínio para cobrir

### PARA FINALIZAR

- 1 xícara de mussarela ralada
- Cheiro verde a gosto

### Modo de Preparo

1. Em uma forma coloque o arroz cru, adicione o creme de leite, manteiga a água e misture bem.
2. Acrescente os outros ingredientes restantes e misture (menos a mussarela e cheiro verde)
3. Cubra com papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 30 min.
4. Retire do forno verifique se o arroz está cozido.
5. Coloque a mussarela e volte ao forno por mais uns 30 min para gratinar (Sem o papel alumínio)
6. Retire do forno e finalize com cheiro verde.