



ARROZ DE FORNO COM CARNE MOÍDA E QUEIJO

Rendimento: 6 porções

Tempo de forno: 2 h 30 min

Tempo total: 2 h 30 min

Capacidade da xícara: 250 ml

Ingredientes:

ARROZ

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola picada

2 xícaras (chá) de Arroz tipo 1 CAMIL

4 xícaras (chá) de água fervente

2 colheres (chá) de sal

CARNE MOÍDA

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola picada

2 dentes de alho frescos picados

2 tomates sem pele e sem semente picado

300 gramas de carne moída

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

½ xícara (chá) de água fervente

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de cheiro-verde picado

MONTAGEM

2 ovos cozidos picados

150 gramas de queijo muçarela fatiado

PARA POLVILHAR

queijo parmesão ralado, a gosto

Modo de preparo:

ARROZ

1) Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio e refogue a cebola até ficar transparente.

2) Acrescente o Arroz Tipo 1 CAMIL e continue refogando até envolver bem os grãos no refogado.

3) Junte a água, o sal e cozinhe com a panela parcialmente tampada por 10 minutos ou até o líquido secar e o arroz ficar cozido.

4) Retire do fogo, tampe a panela e reserve.

CARNE MOÍDA

- 5) Em uma panela média, aqueça o óleo em fogo médio e refogue a cebola, o alho até dourarem. Adicione o tomate e refogue por alguns minutos.
- 6) Junte a carne e continue refogando até perder a cor avermelhada.
- 7) Adicione o extrato de tomate, a água e o sal. Cozinhe por 5 minutos em fogo baixo, panela tampada, até o molho começar a encorpar.

MONTAGEM

- 8) Preaqueça o forno por 10 minutos, em temperatura alta (200° C).
- 9) Cubra o fundo de um refratário médio (35 x 20 cm) com metade do arroz cozido. Sobre o arroz distribua a carne moída, os ovos picados e cubra com uma camada de queijo muçarela. Distribua o restante do arroz, cubra com o restante do queijo muçarela.

PARA POLVILHAR

- 10) polvilhe o queijo ralado. Leve ao forno por 15 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.