

CONDIMENTOS

Elzinha Nunes

Arroz de Forno à Moda de Minas

Ingredientes:

200 g de arroz

200 g de frango desfiado

150 g de ervilha

150 g de milho verde

2 tomates sem pele

2 cenouras aferventadas picadas em cubos.

1 colher (sopa) de manteiga

1 cebola picada

tempero completo

urucum ou açafrão

cheiro-verde picado

1 ovo batido

1 colher (sopa) de farinha de rosca

queijo minas curado e ralado fino

Modo de preparo:

Cozinhe o arroz.

Numa frigideira, coloque a manteiga com cebola, tomate, frango desfiado, ervilha, milho verde e cenoura.

Depois acrescente o arroz cozido. Coloque também para dar uma cor, urucum ou açafrão.

Num refratário de vidro, coloque uma camada da mistura de arroz e depois jogue cebolinha e queijo minas.

Repita o processo e cubra com queijo.

Por último, jogue o ovo batido e a farinha de rosca e depois coloque mais queijo.

Leve ao forno para gratinar.

