

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz de forno com palmito

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 10 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Recomendada para vegetarianos, No forno, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 xícaras de arroz, 1 xícara de queijo muçarela, 2 xícaras de palmito, 2 xícaras de requeijão, 1 xícara de creme de leite, 1 pacote de sopa creme de aspargos (opcional), 2 xícaras de leite (480 mililitros), 1 xícara de cogumelos, 1½ colheres de sopa de farinha, 1 pimentão vermelho, ¼ cebola, 1 pitada de sal, 3 ramos de salsinha, 125 gramas de manteiga, 1 xícara de milho

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O arroz de forno com palmito é um prato delicioso e fácil de fazer. Você pode prepará-lo para o almoço ou jantar, ele pode ser servido como entrada, prato principal ou acompanhamento de um prato mais elaborado. É uma opção versátil, completa e ótima sugestão para os vegetarianos de plantão., Papel e caneta na mão? Anote todos os ingredientes e o passo a passo completo dessa deliciosa receita de arroz de forno cremoso com palmito. Continue lendo TudoReceitas e não perca nem mais um minuto sem conhecer essa receita de arroz de forno cremoso de dar água na boca., O primeiro que você deve fazer é cozinhar o arroz. Para isso, lembre-se que para cada xícara de arroz você deve adicionar duas xícaras de água, adicione sal ao seu gosto. Pré-aqueça o forno a 180°C., Agora você deve preparar o recheio desse delicioso arroz de forno simples. Pique o palmito, pimentão, cogumelo, cebola e cebolinha e, em uma frigideira, misture esses ingredientes com a manteiga e o milho. Deixe cozinhar até ficarem macios, retire do fogo e reserve., Em seguida prepare o molho branco para o arroz de forno. Para isso, você deve colocar em uma panela o leite, o creme de leite, a farinha, o requeijão e a manteiga e cozinhá-los até espessar. Em outro recipiente dissolva o creme de aspargos em uma xícara com água em temperatura ambiente, não precisa levar no fogo., Dica: O creme de aspargos é usado nessa receita para conferir mais sabor e cremosidade no arroz. No entanto é um ingrediente opcional., Quando o molho estiver pronto, retire do fogo. Em uma travessa ou forma que possa ir no forno monte este arroz ao forno diferente:, É muito importante que a última camada seja de arroz, para que você possa polvilhar o queijo muçarela por cima., Dica: Se você quiser facilitar esse processo pode misturar o arroz e o molho branco, assim você fará menos camadas de ingredientes., Leve ao forno o arroz com palmito até que o queijo esteja gratinado, isso pode levar cerca de 10-15 minutos dependendo da potência do forno.

Quando estiver pronto, retire e sirva quente. Se você quiser deixar a sua refeição ainda mais completa, veja nossas opções de acompanhamentos para arroz de forno:, Dica: Bom apetite e conte nos comentários o que você achou!