



Escondidinho de Arroz com Carne Seca



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Médio

Ingredientes

100 g de Arroz Tipo 1 Solito

2 colheres (sopa) de margarina

1 copo (americano) de leite

500 g de mussarela
500 g de carne seca
6 batatas médias
2 dentes de alho
½ cebola
Pimenta do reino a gosto
Óregano a gosto
Sal a gosto

Modo de preparo

1. Coloque a carne seca para cozinhar e dessalgar.
2. Desfie a carne.
3. Em uma panela refogue a carne com a cebola o orégano e a pimenta do reino. Reserve.
4. Prepare o arroz normalmente.
5. Misture a carne refogada com o arroz.
6. Faça um purê com as batatas.
7. Monte o escondidinho em um refratário: coloque o arroz, a carne seca, o purê e por ultimo o queijo mussarela ralado.
8. Leve ao forno para gratinar.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br