



Arroz cremoso de abóbora com carne seca



Rendimento

30 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Creme de leite	2 xícaras (chá)	400 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (sopa)	20 g
Manteiga sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Carne-seca (demolhada cozida e desfiada)	4 xícaras (chá)	400 g
Abóbora paulista (cortada em cubos médios de 1 cm)	4 xícaras (chá)	500 g
Arroz (cozido)	14 xícaras (chá)	2 kg
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g
Queijo minas frescal (em cubos médios de 1 cm)	4 xícaras (chá)	400 g
Queijo muçarela (ralado)	2 xícaras (chá)	200 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 1 minuto, ou até começar a dourar. Acrescente a carne seca e a abóbora, e

refogue por mais 5 minutos, ou até a abóbora ficar “al dente”. Acrescente o arroz, a salsa, o creme de leite, o requeijão e o Caldo SAZÓN® Profissional, misture e retire do fogo.

2. Em uma GN ½, coloque metade do arroz preparado e distribua o queijo minas pela superfície. Espalhe o arroz restante e cubra com a muçarela. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até derreter a muçarela. Retire do forno e sirva em seguida.