

Arroz de forno à antiga

Chefe Justa Nobre

INGREDIENTES

500 g de carne de vaca
200 g de presunto
300 g de frango
400 g de arroz carolino do Mondego
100g de chouriço de carne
100g de salpicão
100g de cebola
Salsa
Sal
Pimenta



PREPARAÇÃO

Leve ao lume uma panela com água.

Adicione cebola às rodelas e salsa.

Junte salpicão, chouriço de carne, um pedaço de presunto, carne de vaca cortada aos pedaços e frango.

Tempere com sal e pimenta.

Deixe cozer tudo durante 1 hora.

Coe o caldo e deite numa panela ao lume.

Adicione o arroz e deixe cozer durante 15 minutos.

Num tacho de barro ou num pirex coloque as carnes desfiadas e o arroz.

Decore com rodelas de chouriço e leve ao forno, que deve estar aquecido à temperatura de 180°C até alourar o arroz, durante 10 minutos.