

TORTA DE ARROZ DA VOVÓ BOLINHA

INGREDIENTES

3 ovos grandes
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
3 xícaras (aproximadamente) de sobra de arroz já cozido
1 cebola pequena raladinha
1 dente de alho raladinho
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
sal a gosto
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pote de requeijão (opcional)
2 cenouras raladas (ralo grosso)
1/2 xícara de salsa picadinha
orégano para polvilhar
300 g de mussarela picada
300 g de presunto picado

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos, óleo, leite, arroz, a farinha de trigo, o queijo ralado, o sal a gosto, a cebola, alho, por aproximadamente 5 minutinhos.

Desligue a batedeira e junte a cenoura, o requeijão, o presunto, a mussarela e mexa bem para misturar esses ingredientes à massa.

Por último, acrescente o fermento em pó mexendo lentamente.

Despeje em uma forma média untada.

Finalize com o presunto, a mussarela, o orégano e o queijo ralado que foi reservado.

Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17067-torta-de-arroz-da-vovo-bolinha.html>