

ARROZ DE PIZZA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

300 g mussarela

tomates em rodela a gosto

orégano a gosto

1 cebola

2 dentes de alho

2 cubos de caldo knorr de galinha

sal a gosto

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo e refogue a cebola, o alho amassado e o caldo knorr picadinho na manteiga.

Adicione o arroz, frite e cubra com água até cozinhar e ficar pronto.

Em um refratário, faça em camadas: coloque metade do arroz, cubra com metade da mussarela, acrescente a outra metade do arroz, forre com o restante da mussarela, coloque as rodela de tomate, salpique o orégano e leve ao forno por aproximadamente 10 minutos ou até que derreta bem a mussarela.

Agora é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21861-arroz-de-pizza.html>