

ARROZ DE FORNO SUPER PRÁTICO

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz cozido

1 lata de milho verde

1 copo de requeijão

7 fatias de mussarela

1 lata de atum em água

batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário de vidro, untado com margarina, misture o arroz cozido, o milho verde, o requeijão, o atum em água e pique as 3 fatias de mussarela.

Coloque as 4 fatias restantes de mussarela por cima e asse até dourar bem a mussarela (deixei mais ou menos por 25 minutos).

O tempo de preparo é no total de 35 minutos, contando com o tempo de forno.

Depois de assado, coloque batata palha a gosto e sirva-se desse arroz de forno saboroso e prático de fazer!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24072-arroz-de-forno-super-pratico.html>