

# ARROZ DE FORNO PRÁTICO

## INGREDIENTES

4 xícaras de arroz cozido  
1 copo de requeijão  
7 fatias de mussarela  
1 lata de milho verde  
1 lata de atum em água  
batata palha a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o arroz, o requeijão, o milho verde, o atum (mantenha a água) e 2 fatias picadas de mussarela.

Despeje a mistura em um refratário de vidro e cubra com o restante das fatias de mussarela.

Leve ao forno até dourar a mussarela (aproximadamente 25 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24085-arroz-de-forno-pratico.html>