

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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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