

TORTA DE ARROZ COZIDO COM CARNE (OU FRANGO, PORCO, ETC.)

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

1 peito de frango desfiado (aproximadamente 1/5 kg) ou outro tipo de carne de sua preferência

6 azeitonas picadas

pimentões vermelho e amarelado a gosto picados

1/2 xícara de leite

2 colheres (sopa) de maisena (amido de milho)

6 ovos

temperinhos verdes (salsa e cebolinha) picadinhos e a gosto

sal a gosto

queijo parmesão a gosto para polvilhar por cima

1 colher (sobremesa) de pó royal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite e o amido de milho.

Desligue o liquidificador, misture delicadamente o pó royal (fermento) e reserve.

Em um pirex untado com óleo, coloque o arroz e misture com o peito de frango.

Adicione também os pimentões vermelho e amarelo, os temperinhos verdes, azeitonas e sal a gosto.

Coloque a parte líquida (do liquidificador) misturando delicadamente, para que todos os ingredientes se distribuam de forma homogênea.

Decore a gosto, salpique o queijo parmesão e leve ao forno médio, até que doure.

Você pode colocar, milho verde, ervilhas etc.; como diz na receita, você pode também substituir o frango por qualquer outro tipo de carne.

Sirva com salada de verduras e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24189-torta-de-arroz-cozido-com-carne-ou-frango-porco-etc.html>