

LASANHA FÁCIL (ESPECIAL DE ARROZ)

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de arroz branco
5 xícaras de água
200 g de presunto
200 g de mussarela
2 pacotes de molho de tomate temperado a gosto
queijo ralado a gosto
travessa retangular (30 cm x 22 cm)

MODO DE PREPARO

Frite o tempero do arroz a gosto, adicione 3 xícaras de arroz e 5 xícaras de água.

Deixe o arroz em temperatura média (180º C), até que a água seque.

Ao finalizar, feche a panela do arroz e reserve por 10 minutos (este tempo é importante para que o arroz cresça e renda mais).

Coloque em uma travessa uma camada de arroz, uma de presunto, uma de mussarela, cubra com o molho de tomate e repita a mesma sequência.

Deixe assar no forno a 180º C, por 15 minutos ou até que a mussarela derreta.

Se desejar, adicione o queijo ralado a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24375-lasanha-facil-especial-de-arroz.html>