

ARROZ COM RÚCULA E GORGONZOLA

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz
- 1 maço de rúcula
- 200 g de toucinho
- 100 g de queijo gorgonzola

MODO DE PREPARO

Faça o arroz como de costume e reserve (pode ser sobra de arroz do dia anterior).

Lave bem a rúcula, pique grosseiramente e reserve.

Pique o queijo gorgonzola e reserve.

Pique o toucinho e deixe no fogo médio até que esteja bem crocante.

Tire o excesso de gordura que soltou do toucinho e acrescente a rúcula.

Deixe poucos minutos, apenas para murchar a rúcula.

Em um refratário, solte bem o arroz que deve estar quente e misture a rúcula com o toucinho.

Por último, adicione o queijo gorgonzola.

Gosto de servir com uma salada de alface e batata frita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25195-arroz-com-rucula-e-gorgonzola.html>