

# ARROZ DE FORNO DOS DEUSES

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz branco cozido (pode ser sobra)
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- 1 sachê de champignon fatiado
- 150 g de azeitonas verdes ou pretas fatiadas
- 1 bisnaga (aproximadamente 400 g) de requeijão
- 400 g de mussarela ralada
- 400 g de presunto ralado

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, coloque o arroz, o presunto e a mussarela ralados, a ervilha, o milho, as azeitonas e o champignon, misture bem.

Em uma travessa, coloque uma parte do requeijão, em cima uma camada de arroz misturado com os ingredientes, depois mais uma camada de requeijão e o restante do arroz.

Para finalizar, coloque o restante do requeijão.

Leve ao forno por, aproximadamente, 15 minutos, ou até que a mussarela fique bem derretida.

Retire do forno e espere esfriar um pouco e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26857-arroz-de-forno-dos-deuses.html>