

# ARROZ DE CAMINHONEIRO

## INGREDIENTES

arroz de sobra ou feito no dia  
100 g de muçarela ralada  
100 g de presunto cortado em cubinhos  
2 colheres de salsa picada  
1 cenoura ralada  
margarina ou manteiga para untar  
2 ovos  
1 xícara (chá) de leite  
150 g de requeijão cremoso  
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
sal e pimenta calabresa triturada a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente junte o arroz, a muçarela, o presunto, a salsa e a cenoura, misture bem.

Coloque a mistura num refratário untado com a margarina ou manteiga e reserve.

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o requeijão, o queijo, o sal e a pimenta calabresa.

Despeje essa mistura com a outra reservada.

Leve ao forno preaquecido.

Cozinhe por 30 minutos.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29384-arroz-de-caminhoneiro.html>