

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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