

# ARROZ DE RESTO

## INGREDIENTES

6 xícaras de arroz cozido  
3 colheres de sopa de requeijão  
3 colheres de sopa de creme de leite  
1/2 cebola picada  
2 salsichas cortadas em quadrados pequenos  
5 fatias de presunto picado  
5 fatias de queijo picado  
catchup para enfeitar  
óleo para untar

## MODO DE PREPARO

Misture em um refratário a cebola, a salsicha, o presunto e o queijo picados.  
Misture em outro refratário o requeijão e o creme de leite.  
Unte um refratário de vidro com óleo, coloque quatro xícaras do arroz cozido no fundo e espalhe bem.  
Espalhe por cima a mistura de cebola, salsicha, presunto e queijo.  
Espalhe por cima a mistura de requeijão e creme de leite.  
Espalhe por cima as outras duas xícaras de arroz cozido.  
Use catchup para decorar.  
Leve ao forno até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29939-arroz-de-resto.html>