

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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