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