

ARROZ DE FORNO COM HAMBÚRGUER DE CARNE

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:2 xícaras de leite

4 colheres de margarina

4 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Em uma leiteira derreta a margarina e coloque farinha de trigo aos poucos, sempre mexendo, até formar uma massa homogênea.

Coloque o leite morno, aos poucos, mexendo até adquirir um molho branco e cremoso.

Coloque sal a gosto.Espalhe o molho branco.Coloque mais uma camada de arroz.Para finalizar coloque o orégano.Coloque no forno por 30 minutos a 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32164-arroz-de-forno-com-hamburguer-de-carne.html>