

TORTA DE ARROZ SOBRADO

INGREDIENTES

3 copos de arroz cozido
1 abobrinha brasileira ralada
1/2 pimentão vermelho em cubinhos
1/2 cebola em cubinhos
10 azeitonas sem caroço picadinhas
2 ovos
1/2 copo de leite
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de presunto em cubinhos
1/2 colher de sopa de fermento em pó
2 colheres de farinha de trigo
manteiga e farinha para untar a forma
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o sal, a pimenta, o leite e o fermento em uma tigela, reserve.

Em uma bacia, misture bem todos os demais ingredientes, já picados, com exceção da farinha.

Adicione os ovos batidos e, por último, a farinha de trigo. Misture bastante até ficar homogêneo.

Coloque para assar em uma assadeira ou refratário untado com manteiga e farinha.

Asse até a superfície começar a ficar dourada em forno 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34425-torta-de-arroz-sobrado.html>