

ARROZ COM ATUM DA MARTA

INGREDIENTES

1 xícara de arroz
2 xícaras de água
1 tablete de caldo de galinha
2 colheres de óleo
1 lata de atum
1 lata de creme de leite
salsinha
batata palha
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente próprio para micro-ondas misture arroz, água, óleo e o caldo.

Deixe cozer por 16 minutos na potência alta.

Acrescente o atum e o creme de leite.

Misture bem, tampe e deixe descansar por cinco minutos.

Coloque em um pirex.

Cubra com a salsinha, batata palha e queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35110-arroz-com-atum-da-marta.html>