

LASANHA DE ARROZ COZIDO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz cozido

3 ovos

1 caixa de creme de leite

2 colheres sopa de farinha de trigo

3 colheres de sopa de queijo parmesão e mais 2 para polvilhar por cima da lasanha

3 colheres de sopa de salsinha picadinha

3 colheres de sopa de cebolinha picadinha

molho de tomate(usei o comprado 300 g)

molho branco (faça o de sua preferência, são necessários 3 xícaras)

1 colher de café de sal

100 g de muçarela

100 g de presunto

MODO DE PREPARO

Misture o ovos no creme de leite e vá colocando os outros ingredientes: arroz, queijo parmesão, temperinhos verdes e o sal.

Depois de bem misturados os ingredientes, você passará a montar a lasanha.

Pegue uma travessa (30 x20) unte com azeite.

Para a montagem da lasanha, use a seguinte ordem:

Molho de tomate, metade da massa do arroz, presunto, queijo.

Restante da massa do arroz, molho branco e polvilhe queijo parmesão.

Leve ao forno médio por aproximadamente 50 minutos ou até que você perceba que está na consistência durinha.

O tempo de forno dependerá do tipo de fogão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35121-lasanha-de-arroz-cozido-do-lucio-cezar.html>