ALMOÇO RÁPIDO E FÁCIL DA GÊ

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê:5 ou 6 batatas (pequenas/médias) cozidas

1 pitada de sal

1 caixinha de creme de leite

2 dentes (pequenos) de alho amassados

2 colheres (sopa) de azeite

1 pimentinha de cheiro (pequena) bem picadinha

1 colher de sopa (rasa) de orégano

4 fatias (picadas) de queijo mussarela

4 fatias (picadas) de presunto de peru

2 ovos cozidos fatiados

2 colheres de maionese

2 ou mais fatias de presunto

2 ou mais fatias de queijo

RISOTO:

Risoto:4 xícaras de arroz cozido

1/2 lata de milho verde

2 colheres (bem cheias) de requeijão

2 colheres (bem cheias) de maionese de boa qualidade

2 ovos cozidos fatiados

1 colher (sopa) cheia de maionese

3 ou mais fatias de queijo mussarela

1 pitada de orégano

MODO DE PREPARO

Amasse as batatas e acrescente o sal,o azeite,o orégano,o alho amassado e a pimentinha de cheiro picadinha. Misture.

Acrescente o presunto e o queijo já picados, adicione o creme de leite aos poucos e vá misturando o purê.

Ponha o purê numa refratária pequena.

Cubra com uma camada de presunto,outra de queijo e por último os ovos fatiados.

Passe uma colher bem cheia de maionese por cima.

Reserve.

Numa vasilha misture o arroz cozido, o milho verde, a maionese e o requeijão, até ficar uma mistura cremosa. Se desejar,você pode pode colocar mais requeijão,maionese ou outros ingredientes do seu gosto.

Coloque a camada de arroz na mesma refratária.

Por cima do arroz,coloque os ovos fatiados.

Passe uma colher de maionese para o queijo ficar firme.

Agora ponha uma camada de queijo e uma pitada de orégano para gratinar.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 10 minutos ou até o queijo dourar.

Sirva quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40529-almoco-rapido-e-facil-da-ge.html