

TORTA DE ARROZ DA LARISSE

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido
1 pacote de queijo ralado ou 6 colheres de sopa de queijo minas ralado
3 colheres de sopa de margarina
2 ovos inteiros
1 xícara de chá de leite
2 colheres de sopa de trigo sem fermento
sal e salsinha a gosto
150 g de presunto picado
1/2 xícara de chá de azeitonas picadas
orégano a gosto
1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o arroz, metade do queijo ralado, a margarina, os ovos, o leite, a farinha de trigo, o sal a gosto até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela, adicione o presunto, as azeitonas, a salsinha picada o fermento e misture.

Despeje numa forma untada e enfarinhada e polvilhe com queijo ralado restante, junto com o orégano.

Leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Sirva em seguida com arroz branco e salada. E vinho branco suave para acompanhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42475-torta-de-arroz-da-larisse.html>