

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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