

ARROZ GRATINADO COM ATUM

INGREDIENTES

- 2 a 3 xícaras de arroz cozido
- 1 dente de alho amassado
- 2 latas de atum escorrido
- 1 a 2 xícaras de azeitonas verdes picadas
- 1 tomate picado sem sementes
- 1 a 2 xícaras de cheiro verde picado
- 1 colher de tempero em pó tipo fondor
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 1 lata de creme leite
- 1 xícara de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o arroz, o alho, o atum, as azeitonas, o tomate, o cheiro-verde, o tempero e o molho de tomate.

Transfira para um recipiente médio untado.

Espalhe o creme de leite e o queijo mussarela misturados e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos, até gratinar e aquecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42639-arroz-gratinado-com-atum.html>