

# 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 temporo em pó tipo fôndor  
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 temporo 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>