TORTA CREMOSA DE PRESUNTO E QUEIJO E ARROZ DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

2 xícaras bem cheias de arroz cozido

3 ovos

3 colheres de sopa bem cheias de queijo parmesão

1 maço de salsa picadinha

Orégano e sal a gosto (cuidado pois o queijo parmesão já contem sal e o arroz cozido também)

1 copo de requeijão cremoso

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de sopa de maionese

1 colher de sopa bem cheia de farinha de trigo

1 colher de sopa de azeite

1 tomate sem sementes picadinho

1 cebola picadinha

150 g de presunto cortado em tirinhas ou picadinho

150 g de muçarela também cortado em tirinhas ou picadinho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque em uma tigela o arroz, 1 ovo e 2 gemas, 1/2 copo de requeijão cremoso, 3 colheres de sopa de queijo parmesão, 1 maço de salsa picadinha e o sal a gosto.

Misture bem os ingredientes até formar uma massa. Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Numa frigideira coloque o azeite e frite a cebola. Quando a cebola estiver ficando transparente coloque o tomate e deixe cozinhar bem. Coloque então creme de leite misturado com a farinha de trigo e deixe cozinhar formando um creme molinho.

Espere esfriar um pouco e coloque então o presunto e a muçarela em tirinhas ou picadinhos. Acerte o sal e coloque o orégano.

Reserve.

PARA A COBERTURA:

Bata as 02 claras em neve , coloque uma pitadinha de sal e misture delicadamente o restante do requeijão cremoso (1/2 copo) RESERVE.

MONTAGEM DO PRATO:

Unte bem uma assadeira , coloque a massa e espalhe como se fosse para fazer um empadão.

Coloque então o recheio e cubra com a cobertura feita de clara e requeijão cremoso. Decore com tirinhas de muçarela e presunto (opcional)

Leve ao forno médio (180 graus) por aproximadamente 45 minutos ou até que fique douradinho.

Sirva quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43084-torta-cremosa-de-presunto-e-queijo-e-arroz-do-lucio-cezar.html