

DELÍCIA EM CAMADAS SALGADA

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz cozido

1 copo de requeijão ou 1 caixinha de creme de leite

queijo ralado a gosto

500 g de carne seca desfiada ou peito de frango desfiado ou carne moída (cozidos)

2 cebolas

2 tomate

1 sachê de molho de tomate

alho a gosto

sal a gosto

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo médio coloque o azeite ate esquentar, acrescente o alho e deixe dourar.

Depois coloque a cebola, o tomate e o sal a gosto e o molho de tomate, em seguida coloque a carne de sua preferência.

Em um refratário grande faça camada com o refogado (não precisa esperar esfriar), requeijão ou creme de leite no meio e por cima o arroz (não precisa misturar), salpique queijo ralado a gosto por cima e leve ao forno médio até o refogado por baixo levantar fervura.

Use como acompanhamento batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43734-delicia-em-camadas-salgada.html>