

# LASANHA DE ARROZ PRÁTICA

## INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de arroz cozido  
1 copo de requeijão  
Sal e pimenta-do-reino a gosto  
200 g de presunto  
200 g de mussarela  
Salsa picada a gosto  
1 xícara (chá) de molho de tomate  
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado  
1/2 xícara (chá) de mussarela ralada

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o arroz, o requeijão, o sal, a pimenta e a salsa.  
Em um refratário untado com margarina, faça camadas de arroz, presunto, mussarela.  
Por cima, distribua o molho de tomate e cubra com o queijo parmesão e a mussarela ralada.  
Leve ao forno pré aquecido a 220°C durante 20 minutos ou até os queijos derreterem.  
Sirva logo em seguida, ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43766-lasanha-de-arroz-pratica.html>