

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>