

ARROZ DE FORNO AO CREME

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) arroz cozido

2 caixinhas creme de leite

2 xícaras de sobras de carne picada ou desfiada (pode ser frango assado, peru, churrasco)

1 lata milho verde

1 copo requeijão cremoso

200 g queijo mussarela picado

1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1/2 xícara (chá) de farinha de rosca

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture todos os ingredientes, exceto o queijo parmesão e a farinha de rosca.

Espalhe em um refratário médio.

Em seguida em uma vasilha menor misture o parmesão com a farinha de rosca e polvilhe por cima da mistura no refratário.

Leve ao forno pré aquecido em temperatura de 250°C por 20 minutos ou até gratinar.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44580-arroz-de-forno-ao-creme.html>