

ARROZ CREMOSO (DE FORNO)

INGREDIENTES

- 4 xícaras de chá arroz branco cozido (receita básica)
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 xícara de chá de cenoura ralada
- 1 xícara de chá de mussarela ralada
- 1 xícara de chá de tomate picado
- 1 xícara de parmesão ralado
- 1 colher de sopa de ajinomoto
- Salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

- Faça um arroz branco (receita básica) e separe 4 xícaras em 1 recipiente grande.
- Misture o requeijão, a cenoura, a mussarela, o tomate, a salsinha e o ajinomoto.
- Coloque em uma travessa e cubra com o parmesão ralado.
- Leve ao forno alto por cerca de 10 a 15 minutos (até derreter o parmesão).
- Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45040-arroz-cremoso-de-forno.html>