

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>