ARROZ DA THAMIRES RAISSA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

4 xícaras de água

1/2 cenoura ralada

200 g de queijo

200 g de presunto

3 colheres de azeite

1 cebola ralada

1 alho picado

MODO DE PREPARO

Refogue no óleo cebola, batata, alho, após douradinha, junte o arroz deixando por 30 segundos.

Quando junta o arroz com a água deixe até seca a água.

Quando estiver pronto o arroz, tire-o da panela, coloque em um travessa e junte metade do queijo, mexa bem, arrume bonito na travessa e espalhe o restante do queijo ralado por cima, leve ao forno, só para derreter a mussarela.

Sirva quente, acompanhado de batata frita, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45344-arroz-da-thamires-raissa.html