

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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