

ARROZ COM QUEIJO PRESUNTO E CALDO DE GALINHA

INGREDIENTES

- 4 xícaras de arroz
- 5 cubinhos de caldo de galinha
- 4 ovos
- 6 colheres de queijo ralado ou mais se quiser
- 300 g de queijo mussarela
- 300 g de presunto
- 4 tomates
- 1 colher de orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz com quatro caldos dissolvidos na água.

Bata os ovos com o queijo ralado.

Depois que o arroz estiver pronto misture os ovos com o arroz.

Em um refratário grande faça camadas de arroz, presunto, mussarela e um pouco de tomate batido no liquidificador junto com 1 caldo de galinha e orégano.

Termine com o tomate batido por cima.

Leve ao forno por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46493-arroz-com-queijo-presunto-e-caldo-de-galinha.html>