

ARROZ COM QUEIJO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola média picada
- 2 talos de salsão sem as folhas, picados
- 300 g de presunto cozido picado
- 3 xícaras de arroz cozido
- 4 ovos cozidos,descascados,picados grosseiramente
- 1 copo (220g) de requeijão cremoso
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) orégano seco

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, refogue no azeite a cebola e o salsão até dourar.

Junte o presunto.

Retire do fogo.

Acrescente o arroz e os ovos.

Reserve em um refratário de 23 x28 cm.

Em uma tigela, misture o requeijão com a mostarda.

Espalhe sobre o arroz e polvilhe com o queijo e o orégano.

Leve ao forno quente (200°C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47205-arroz-com-queijo-e-requeijao.html>