

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 colhe (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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/47205-arroz-com-queijo-e-requeijao.html>