

ARROZ DE SOBRA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de sobras de arroz
- 2 cenouras médias raladas no ralo grosso
- 3 dentes de alho bem amassados
- 300 g de muçarela picada
- 200 g de presunto picado
- sal a gosto
- salsinha e cebolinha bem picadinha
- 1 colher de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a margarina ou manteiga e acrescente o alho. Refogue.

Depois de refogar um pouco o alho coloque as cenouras e mexa bem.

Quando as cenouras começarem a murchar acrescente o arroz e misture bem.

Acrescente a muçarela, o presunto, a salsinha e a cebolinha, mexendo sempre.

Quando a muçarela começar a derreter, desligue o fogo, prove o sal e sirva quente.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48017-arroz-de-sobra-especial.html>