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 preseunto, a salsinha e a cebolinha, mexendo sempre.

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

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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