

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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