

# SOUFLÉ DE ARROZ RECHEADO DO LÚCIO CEZAR

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido  
3 ovos  
1 xícara de leite  
3 colheres de sopa de azeite  
2 colheres de maionese  
3 colheres de sopa de farinha de trigo  
Sal e pimenta a gosto, coloquei 1/2 colher de café de sal  
Salsa, cebolinha (picadinhas) e azeitonas a gosto  
1 colher de sopa fermento em pó que só será colocado no final  
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado  
150 g de presunto fatiado  
150 g de queijo muçarela fatiado

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador: leite, ovos, azeite e maionese. Depois de bem misturados, coloque o arroz, a farinha de trigo e o queijo parmesão e bata bem até ficar uma massa homogênea.

Desligue o liquidificador e coloque os temperinhos verdes, azeitonas picadinhas, o sal e por último o fermento em pó, misture delicadamente. Reserve.

Em um pirex untado, coloque a metade dessa massa, por cima coloque as fatias de muçarela seguidas pelas do presunto. Coloque então o restante da massa, polvilhe queijo parmesão e leve ao forno médio (200°C) por aproximadamente 45 minutos ou até que fique cozido. O tempo de forno varia de acordo com o tipo de fogão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48383-soufle-de-arroz-recheado-do-lucio-cezar.html>