SOUFLÉ DE ARROZ RECHEADO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

3 ovos

1 xicara 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