

# FRITADA DE ARROZ

## INGREDIENTES

3 ovos  
2 xícaras (chá) de arroz cozido  
3 colheres (chá) de cheiro-verde  
1 colher (chá) de orégano  
1/2 colher (chá) de pimenta calabresa  
1/2 colher (chá) de sal  
1 colher (chá) de fermento em pó  
1 colher (sopa) de queijo parmesão  
1/2 xícara (chá) de cenoura ralada fininha  
1 colher (sopa) de azeite  
150 g de queijo mussarela ralado  
50 g de bacon frito picado em cubos pequenos  
1 colher (sopa) de requeijão  
1 colher (sopa) de brócolis cozido e picado

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture bem a mussarela, o requeijão, o bacon e o brócolis  
Nesse, misture os ovos já batidos, o arroz, o cheiro  
Misture bem e junte também o fermento, o sal, o parmesão, o azeite e a cenoura  
Coloque metade dessa massa, espalhe bem e coloque o recheio  
Doure bem dos dois lados e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5-fritada-de-arroz.html>