

RISOTO BY THAYS

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido (já temperado como de costume)

1 lata de atum ralado

azeitonas fatiadas

1 caixinha creme de leite

2 colheres de sopa de requeijão

ervas finas

mussarela ralada

batata palha

MODO DE PREPARO

Em uma travessa coloque o arroz cozido, o creme de leite, o requeijão, as azeitonas, o atum e um punhadinho de ervas finas, misture bem.

Em um refratário untado e enfarinhado coloque esta mistura e salpique mussarela ralada por cima e leve ao forno até que a mussarela derreta.

Retire do forno e coloque em porções em pratos e coloque mais mussarela por cima e batata palha.

Pode decorar com folhas de salsinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50153-risoto-by-thays.html>