

MASSA SALGADA DE ARROZ

INGREDIENTES

MASSA DE ARROZ:

Massa de Arroz:2 gemas
1 pote de iogurte natural
2 colheres (sopa) de leite
2 xícaras (chá) de arroz cozido
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
2 claras batidas em neve

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de Frango:1 xícara (chá) de frango desfiado
2 colheres (sopa) de maionese
Salsa picadinho e sal a gosto

RECHEIO DE PRESUNTO:

Recheio de Presunto:1 xícara (chá) de presunto
1 colher (sopa) de maionese
1 colher (café) de azeite
salsa picadinho e sal a gosto

RECHEIO DE CENOURA:

Recheio de Cenoura:1 xícara (chá) de cenoura ralada e espremida
1 colher (café) de azeite
2 colheres (sopa) de cream cheese
 $\frac{1}{4}$ de ricota ralada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA DE ARROZ:

Massa de Arroz:Em um liquidificador coloque 2 gemas, 1 pote de iogurte natural, 2 colheres (sopa) de leite, 2

xícaras (chá) de arroz cozido, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e 1 colher (chá) de sal e bata bem até formar uma mistura homogênea.

Desligue o liquidificador transfira a mistura para uma tigela adicione 2 claras batidas em neve e misture delicadamente.

Transfira a mistura (feita acima) para uma assadeira (21x33 cm), untada com manteiga e enfarinhada, espalhando bem.

Leve ao forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos. Retire do forno e desenforme.

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de Frango:Em uma tigela coloque 1 xícara (chá) de frango desfiado, 2 colheres (sopa) de maionese, salsa picadinho e sal a gosto e misture.

RECHEIO DE PRESUNTO:

Recheio de presunto:Em uma tigela coloque 1 xícara (chá) de presunto ralado (2 ovos), 1 colher (sopa) de maionese, 1 colher (café) de azeite, salsa picadinho e sal a gosto e misture.

RECHEIO DE CENOURA:

Recheio de Cenoura:Em uma tigela coloque 1 xícara (chá) de cenoura ralada e espremida, 1 colher (café) de azeite, 2 colheres (sopa) de cream cheese, $\frac{1}{4}$ de ricota ralada e sal a gosto e misture.

TORTA SALGADA:

Torta Salgada:Corte a massa de arroz (feita acima) em 4 retângulos iguais (8,5 cm x 19 cm) e monte da seguinte maneira:

1 retângulo de massa de arroz

1 camada de recheio frango

1 retângulo de massa de arroz

1 camada de recheio de cenoura

1 retângulo de massa de arroz

1 camada de recheio de ovo

1 retângulo de massa

Cubra com purê de batata e decore a gosto.

MISTO QUENTE:

Misto Quente:Corte a massa de arroz em quadrados e monte da seguinte maneira

1 quadrado de massa de arroz

1 fatia de mussarela

1 fatia de presunto

1 quadrado de massa de arroz

Coloque numa frigideira e leve ao fogo médio pincele e doure os dois lados. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50240-massa-salgada-de-arroz.html>