

ARROZ AMANHECIDO DE FORNO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 colheres (sopa) de óleo (ou azeite)

Aproximadamente 200 g de mussarela picada

Aproximadamente 200 g de presunto picado

1 tomate picado

1 cebola picada

1 copo de requeijão cremoso

1 colher de molho pronto de tomate (opcional)

Orégano (opcional e a gosto)

COBERTURA:

Cobertura:Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o tomate no óleo, misture o queijo, o presunto e o requeijão, deixe derreter e acrescente o molho e o orégano, reserve.

Coloque o arroz amanhecido em uma travessa e misture com o recheio.

Espalhe o queijo ralado a gosto por cima.

Leve ao forno em temperatura média de 200°C, preaquecido, deixe gratinar entre 10 a 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51721-arroz-amanhecido-de-forno.html>