

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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