

# TORTA DE ARROZ COM ASPARGOS DA POLIANE

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz cozido
- 1 xícaras de água fervente com 1/2 tablete de caldo de legumes
- 10 aspargos picados em pedacos de aproximadamente 1 cm
- 3 colheres de azeite
- 2 dentes de alhos amassados
- 1 cebola média cortada em cubos
- 100 g de bacon cortados em cubos (pode substituir por presunto ou carne seca frita, ou simplesmente não usar carne)
- 4 a 5 fatias de mussarela (suficiente para por no meio para dar mais cremosidade)
- 6 ovos inteiros
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado bem fininho

## MODO DE PREPARO

Como o arroz já está cozido, vamos começar pelos aspargos.

Em uma panela antiaderente junte 2 colheres de azeite, os dentes de alho e a cebola e frite por 5 minutos, é importante que apenas fique transparente e não dourado. Acrescente os aspargos e acrescenta um pouco de água e tampe.

Acrescente aos poucos a água para pegar o sabor e amolecendo os aspargos, sempre tampando a panela.

Antes do aspargos estar completamente cozido acrescente o bacon.

O ideal é que o bacon cozinhe e não frite, para que fique macio. Deixe por aproximadamente 5 minutos e reserve.

Todo esse processo não leva mais que 15 minutos.

Bata ligeiramente os ovos e acrescente o queijo parmesão, o arroz e o cozido de aspargos. Misture bem.

Pegue uma forma antiaderente pequena (tamanho suficiente para a mistura, a torta deve ficar da altura de 5 cm aproximadamente) e ponha sobre a chama do fogão em fogo baixo, acrescente o restante do azeite e coloque metade da mistura e vai mexendo como se fosse fazer ovos mexidos mesmo, até ficar um pouco firme mas não perder totalmente a umidade.

Retire do fogo e alise, apertando um pouco para que fique reto, recheie com a mussarela e acrescente o restante da mistura. Deixe assar de 25 a 30 minutos, ou até que asse e fique um dourado.

Espere esfriar um pouco e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54489-torta-de-arroz-com-aspargos-da-poliane.html>