ARROZ ESPECIAL COM SOBRAS DE CHURRASCO

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz cozido (pode ser do dia anterior)

1/2 cebola picada

2 tomates picados

2 dentes de alho

Sobras de churrasco (pode ser carne, frango, salsichão etc) na quantidade que julgar necessário

1 caixa de creme de leite

Queijo prato picado

Queijo parmesão ralado para polvilhar

Tempero verde a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela faça um molho utilizando a cebola, alho, tomate e as sobras de churrasco. Após o molho pronto misture o creme de leite e queijo picado.

Unte um refratário que possa ir ao forno com margarina.

Espalhe o arroz, sobre o mesmo despeje o molho, polvilhe com queijo ralado e tempero verde.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média (200ºC) por aproximadamente 20 minutos. Sirva quente.

Pode substituir os ingredientes segundo a disponibilidade e ainda acrescentar alguns outros como milho, ervilha, palmitos, champingnon etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54543-arroz-especial-com-sobras-de-churrasco.html