

ARROZ DE FORNO EGÍPCIO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz

3 colheres de sopa de margarina com sal

1/2 litro de leite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e deixe descansando até secar um pouco.

Unte uma forma de alumínio com um pouco de margarina e coloque todo o arroz.

Coloque colheradas de margarina em cima do arroz . Coloque um pouco de sal no leite e jogue por cima do arroz até cobri-lo, mais ou menos uns 2 cm.

Coloque tudo no forno aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 minutos ou até o arroz formar uma crosta marronzinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55127-arroz-de-forno-egipcio.html>