

ARROZ GRATINADO COM COUVE E OVOS

INGREDIENTES

3 ovos

Sal a gosto

1 colher (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de óleo

100 g de bacon fatiado

2 xícaras (chá) de couve picada

4 xícaras (chá) de sobra do arroz cozido

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com uma pitada de sal.

Derreta a margarina em uma frigideira pequena e frite 2 omeletes.

Enrole as omeletes e corte-as em tiras finas.

Reserve.

Aqueça o óleo em uma panela e frite ligeiramente o bacon cortado em tiras.

Junte a couve, salgue e a refogue-a até ela murchar.

Escorra e reserve.

Em uma tigela, misture o arroz, a omelete cortada em tiras e a couve cozida com bacon.

Despeje tudo em uma travessa refratária e polvilhe o queijo parmesão por cima.

Leve para gratinar em forno moderado (180°C) por cerca de 15 minutos.

Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55562-arroz-gratinado-com-couve-e-ovos.html>