

TORTA DE SOBRA DE ARROZ

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

1 ovo

1 colher (sopa) de queijo ralado parmesão

Sobras de arroz do almoço (não tem uma quantidade exata, cerca de 400 g)

MODO DE PREPARO

Coloque tudo no liquidificador, bata bastante até ficar totalmente cremoso.

Coloque numa fôrma de vidro e leve ao forno por mais ou menos 25 minutos (ou até dourar em cima).

Retire do forno e polvilhe com queijo ralado. Se quiser, pode colocar por cima qualquer molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55909-torta-de-sobra-de-arroz.html>