

TORTA COM SOBRAS DE ARROZ

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz pronto

cheiro verde

1 tomate

100g de queijo qualho ou mussarela

azeitonas

orégano

1 cebola pequena

4 ovos

2 colheres de queijo parmesão

1 miolo de pão francês amolecido em leite

50 ml de leite

MODO DE PREPARO

Misturar o arroz, o leite, 3 ovos, o cheiro verde, o miolo de pão e o parmesão (fica mais molhado do que um risoto). Coloque em um refratário. Por cima coloque o tomate, a cebola, as azeitonas, um ovo cozido e complete com fatias de queijo coalho ou mussarela e orégano.

A cobertura pode ser feita a gosto (presunto e mussarela ou carne desfiada com queijo ou frango desfiado, por exemplo).

Leve ao forno até que o queijo esteja derretido e o arroz esteja bem assado (como se fosse um bolo), cerca de 15 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55922-torta-com-sobras-de-arroz.html>