

FRITADA DE ARROZ

INGREDIENTES

3 ovos
2 xícaras (chá) de arroz cozido
3 colheres (chá) de cheiro-verde
1 colher (chá) de orégano
1/2 colher (chá) de pimenta calabresa
1/2 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (sopa) de queijo parmesão
1/2 xícara (chá) de cenoura ralada fininha
1 colher (sopa) de azeite
150 g de queijo mussarela ralado
50 g de bacon frito picado em cubos pequenos
1 colher (sopa) de requeijão
1 colher (sopa) de brócolis cozido e picado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture bem a mussarela, o requeijão, o bacon e o brócolis
Nesse, misture os ovos já batidos, o arroz, o cheiro
Misture bem e junte também o fermento, o sal, o parmesão, o azeite e a cenoura
Coloque metade dessa massa, espalhe bem e coloque o recheio
Doure bem dos dois lados e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5-fritada-de-arroz.html>