

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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