

# 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>