

Torta de Arroz Integral



Tempo de preparo:
50 min

Rendimento:
4 porções

Tipo:
Tortas

Nível:
Fácil

Ingredientes

4 xícaras de Arroz Integral Solito cozido

Para a massa:

3 ovos

1 xícara de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

Cheiro verde

Para o recheio:

200 g de queijo mussarela ou prato fatiado

300 g de sobras de peito de frango

½ copo de requeijão

Manteiga para untar

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador os ovos, o leite, o arroz cozido, a farinha de trigo e o cheiro verde.
2. Desfie as sobras de peito de frango e misture ao requeijão.

3. Unte com manteiga um refratário.
4. Coloque metade da massa, acrescente o frango, a metade do queijo, o restante da massa e, por último, a outra metade do queijo.
5. Leve ao forno médio com temperatura de 180 °C por 30 minutos.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br