



TORTA DE ARROZ COM ABOBRINHA

🕒 Tempo: 25 minutos 🍽️ Rendimento: 8 porções

INGREDIENTES

- > 2 abobrinhas italianas
- > Sal a gosto
- > Azeite para untar
- > 3 xícaras (chá) de Arroz Sepé Bianco cozido
- > 1 xícara (chá) de queijo provolone ralado
- > 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- > 1 cenoura ralada
- > 3 ovos

MODO DE PREPARO

1. Corte as abobrinhas em fatias finas no sentido do comprimento;
2. Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio com azeite e grelhe as fatias de abobrinha, aos poucos, até dourarem levemente;
3. Retire e reserve;
4. Em uma tigela, misture o arroz cozido, o provolone, o cheiro-verde, a cenoura, os ovos e tempere com sal a gosto;
5. Unte uma forma de buraco no meio de 24 cm de diâmetro e forre com as fatias de abobrinha, deixando que sobre um pouco para fora;
6. Espalhe a mistura de arroz sobre as fatias de abobrinha e pressione com uma colher;
7. Feche com as sobras de abobrinha e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos;
8. Retire, deixe amornar, desenforme e sirva.



WWW.ARROZSEPE.COM.BR

WWW.FACEBOOK.COM/SEPE.ARROZ