

O MELHOR ARROZ DE FORNO

INGREDIENTES

Arroz cozido a gosto

300 g de queijo parmesão ralado

150 g de presunto cortado em cubos

azeitonas a gosto

1 ovo

2 cenouras raladas

Cheiro verde e cebolinha a gosto

Creme de leite a gosto

MODO DE PREPARO

Rale o queijo e a cenoura, corte o presunto em cubos e a azeitonas em fatias.

Em um recipiente, junte a cenoura, ovo, creme de leite, um pouco do queijo ralado, azeitonas, presunto, cebolinha e todos os demais ingredientes (menos o arroz).

Misture tudo com uma colher de pau, de forma que vire um creme.

Em um pirex, coloque o arroz já cozido como base, e depois o creme, arroz de novo e o creme.

Finalize com mais queijo ralado por cima e cheiro verde.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos, ou até o queijo derreter por inteiro.

Tire do forno e sirva.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17434-o-melhor-arroz-de-forno.html>