

# ARROZ DE FORNO FÁCIL E SABOROSO

## INGREDIENTES

2 gemas

2 caixinhas de creme de leite

150 g de mussarela ralada

200 g de presunto picado

1 cenoura média ralada

2 talos de cebolinha picada

1 cebola média cortada em cubinhos

sal a gosto

pimenta-do-reino moída

arroz branco cozido

50 g de queijo parmesão ralado

salsinha picada

queijo mussarela ralado para finalizar

## MODO DE PREPARO

Bata as gemas com um garfo e misture-as com o creme de leite.

Nesta mistura, acrescente a mussarela, o presunto, a cenoura ralada, a cebolinha, a cebola em cubinhos e misture bem.

Tempere com sal a gosto e pimenta-do-reino e reserve.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo.

Forre o fundo da forma com o arroz branco cozido.

Em seguida, despeje metade da mistura que já foi preparada sob o arroz, fazendo a segunda camada.

Repita com mais uma camada de arroz e mais uma camada da mistura.

Finalize as camadas com uma porção de mussarela ralada.

Salpique queijo parmesão ralado por cima.

Salpique salsinha cortada por cima para finalizar.

Leve ao forno preaquecido em 180° C por 30 minutos (se o seu forno tiver a opção de "grelhar", deixe até que o queijo fique dourado).

Sirva quente!