

# ARROZ DE FORNO À PARMEGIANA

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- 100 g de presunto picado
- 100 g de mussarela picada
- 1 colher de extrato de tomate
- 3 tomates sem pele

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o extrato e os tomates com um pouco de água e um tablete de caldo de galinha dissolvido em um pouquinho de água quente.

Cozinhe o arroz com 1 tablete de caldo e 4 xícaras de água por 15 minutos.

Bata os ovos, queijo ralado, o presunto e a mussarela e misture com o arroz.

Forre um refratário com o molho e coloque o arroz.

Leve ao forno quente a 180°C por 10 a 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37891-arroz-de-forno-a-parmegiana.html>