

# ARROZ DE FORNO COM LEGUMES

## INGREDIENTES

4 xícaras chá de arroz já cozido  
100 g de mussarela ralada  
100 g de presunto em cubos pequenos  
1 cenoura sem casca ralada  
2 colheres de sopa de salsa picada  
2 ovos  
1 xícara de chá de leite  
1/2 pote de requeijão  
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o arroz, a mussarela, o presunto, a cenoura e a salsa.

Coloque em um refratário untado com margarina.

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o requeijão, o queijo ralado, o sal e a pimenta.

Despeje sobre o arroz e asse em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41331-arroz-de-forno-com-legumes.html>