

# ARROZ DE FORNO AO CREME

## INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) arroz cozido
- 2 caixinhas creme de leite
- 2 xícaras de sobras de carne picada ou desfiada (pode ser frango assado, peru, churrasco)
- 1 lata milho verde
- 1 copo requeijão cremoso
- 200 g queijo mussarela picado
- 1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture todos os ingredientes, exceto o queijo parmesão e a farinha de rosca.

Espalhe em um refratário médio.

Em seguida em uma vasilha menor misture o parmesão com a farinha de rosca e polvilhe por cima da mistura no refratário.

Leve ao forno pré aquecido em temperatura de 250°C por 20 minutos ou até gratinar.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44580-arroz-de-forno-ao-creme.html>