

## Arroz de Forno à Parmegiana



**Tempo de preparo:**  
30 min

**Rendimento:**  
6 porções

**Tipo:**  
Pratos quentes

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Solito cozido do dia anterior

2 xícaras (chá) de Arroz Solito  
2 tabletes de caldo de galinha

2 ovos  
3 colheres (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**

1. 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).
2. Cozinhe o arroz com 1 tablete de caldo e 4 xícaras de água por 15 minutos.
3. Bata os ovos, o queijo ralado, o presunto, a mussarela e misture com o arroz.
4. Coloque num refratário com o molho forrando a forma e cobrindo com ele.
5. Leve ao forno quente a 180° C por 10 a 15 minutos.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)