

Arroz Gratinado



Tempo de preparo:
1h

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Fácil

Ingredientes

3 xícaras (chá) de Arroz Solito Tipo 1

1 colher (sopa) de cebola

1 dente de alho espremido

2 colheres (sopa) de óleo

1 cubinho de caldo de legumes ou galinha

1 xícara (chá) de pimentão vermelho em cubinhos

½ xícara (chá) de azeitonas picadas

1 xícara (chá) de abobrinha em cubinhos

Margarina para untar

4 ovos

1 colher (sopa) de salsa picada

½ xícara (chá) de leite

50 g de queijo prato ralado grosso

Modo de preparo

1. Doure a cebola e o alho no óleo e acrescente o caldo de galinha esfarelado. Junte o pimentão, a azeitona e a abobrinha e refogue por uns 2 minutos.
2. Retire do fogo, agregue o arroz cozido e espalhe tudo em fôrma de bolo inglês untada com margarina. Bata os ovos, acrescente a salsa e o leite e distribua sobre o arroz.
3. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno alto preaquecido (220°C) até que o ovo esteja cozido e o queijo, gratinado. Aguarde uns 10 minutos para desenformar e servir.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br