



Arroz de forno gratinado

Tempo de preparo:

30 minutos

Rendimento:

6 porções

Tipo:

Pratos quentes

Nível:

Fácil

Ingredientes

4 xícaras (chá) de arroz Tipo 1 Solito cozido

- 1 xícara (chá) de vagem cozida e picada
- 1 cenoura em cubos cozida
- 1 xícara (chá) de brócolis em buquês cozido
- 1/2 xícara (chá) de ervilha congelada
- 1 xícara (chá) de presunto em cubos
- 2 xícaras (chá) de requeijão cremoso
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
- Manteiga para untar
- 1 tomate em rodelas finas para decorar
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado para polvilhar

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o arroz, a vagem, a cenoura, o brócolis, a ervilha e o presunto. Reserve.

Em outra tigela, misture o requeijão e o creme de leite. Tempere com sal, pimenta e cheiro-verde.

Junte à mistura de arroz e transfira para um refratário médio untado.

Cubra com as rodela de tomate e polvilhe com o queijo.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até gratinar. Sirva em seguida.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br