# Arroz Cremoso de forno

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-cremoso-de-forno

Um prato irresistível para toda a família, pronto em apenas 30 min!

Arroz Cremoso de forno
Image not found or type unknown

30 min 8 porções

## Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de arroz branco cozido
- 150 g de presunto em cubos
- 100 g de seleta de legumes
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 1 lata de creme de leite
- 200 g de mussarela ralada

## Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o arroz branco cozido, o presunto em cubos, a seleta de legumes, o sal, a pimenta e o cheiro-verde.
2. Em outra vasilha, faça um molho cremoso misturando o molho de tomate, o creme de leite, o sal e a pimenta.
3. Em uma forma, faça camadas alternadas de arroz, molho cremoso e queijo ralado.
4. Repita esse processo até preencher toda a forma, finalizando com uma camada de queijo ralado por cima.
5. Asse o arroz cremoso em um forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos, ou até que o queijo esteja derretido e dourado.
6. Sirva e desfrute dessa delícia de arroz cremoso e irresistível!