



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

 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!

www.receitasdafia.com