Arroz de Forno Cremoso com Atum e Legumes

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-de-forno-cremoso-com-atum-e-legumes

Surpreenda-se com esse delicioso arroz de forno cremoso com atum e legumes!

20 min 3 porções

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 lata de atum (versão sem água)
- 1 cenoura ralada
- 1/2 xícara (chá) de ervilhas frescas
- 1 xícara (chá) de arroz cozido
- 500 ml de água fervente
- 1 pote de requeijão cremoso
- Sal a gosto
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourarem.
2. Adicione o atum, a cenoura e as ervilhas, misturando bem.
3. Coloque o arroz ja cozido na panela e misture por cerca de 1 minuto.
4. Adicione o requeijão cremoso misturando bem.
5. Transfira o arroz para um refratário e cubra com queijo mussarela ralado.
6. Leve ao forno preaquecido a 200 °C e deixe gratinar até que o queijo esteja derretido e dourado.
7. Retire do forno e sirva essa deliciosa receita.