



# RECEITAS DA FIA

## Arroz de forno cremoso com requeijão

[www.receitasdafia.com/receitas/arroz-de-forno-cremoso-com-requeijao](http://www.receitasdafia.com/receitas/arroz-de-forno-cremoso-com-requeijao)

Prepare essa receita prática, que agrada a toda família.  
Confira passo a passo!

Arroz de forno cremoso com requeijão

 30min

 6 porções

### Ingredientes

- 4 xícaras de chá de arroz cozido
- 150 gramas de presunto cortado em tirinhas
- 150 gramas de queijo mussarela cortado em tirinhas
- 1 caixinha de creme de leite
- requeijão cremoso
- 1 xícara de leite
- 3 gemas de ovo
- cheiro verde a gosto
- Sal a gosto
- Manteiga para untar

### Modo de Preparo

1. Misture o creme de leite, o leite, as gemas, o cheiro verde, o sal e misture bem.
2. Unte uma forma com manteiga, coloque uma camada de arroz, o molho cremoso, uma camada de presunto e outra de queijo e o requeijão cremoso.
3. Novamente uma camada de arroz, o restante do presunto e do queijo.
4. Termine colocando o restante do molho cremoso.
5. Leve ao forno pré-aquecido até derreter o queijo. Sirva em seguida.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)