

## Arroz gratinado com queijos

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-gratinado-com-queijos

Uma deliciosa combinação de sabores em um arroz gratinado irresistível!

Argez gratinado com que ijos



## **Ingredientes**

- 4 xícaras (chá) de arroz cozido
- 100 gramas de linguiça
- 100 gramas de presunto
- 1 alho-poró picado
- 1 tomate picado
- 80 gramas de queijo parmesão
- 100 gramas de queijo mussarela
- 100 gramas de Catupiry (ou requeijão cremoso)
- 200ml creme de leite
- 400ml caldo de legumes
- Salsinha a gosto

## Modo de Preparo

- 1. Em uma frigideira, refogue a linguiça, o presunto, o alho-poró e o arroz cozido.
- 2. Adicione o caldo de legumes e o creme de leite, misture bem e deixe reduzir até encorpar.
- 3. Acrescente o tomate picado e misture novamente.
- 4. Transfira a mistura para um refratário.
- 5. Salpique o queijo parmesão e o queijo mussarela por cima.
- 6. Espalhe o Catupiry ou requeijão cremoso sobre os queijos.
- 7. Finalize com salsinha a gosto.
- 8. Leve ao forno preaquecido a 180°C apenas para gratinar.
- 9. Retire do forno e sirva essa deliciosa receita de arroz gratinado com linguiça e queijos.