



Arroz gratinado com queijos

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

Uma deliciosa combinação de sabores em um arroz gratinado irresistível! Arroz gratinado com queijos

 45 min

 4 porções

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.

www.receitasdafia.com