



# Arroz de forno com mix de legumes e presunto

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:30

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de arroz branco cozido
- ½ xícara (chá) de milho em conserva
- ½ xícara (chá) de ervilha verde congelada
- ½ xícara (chá) de presunto cozido picado
- 1 xícara (chá) de Requeijão Cremoso Tirolez
- ½ xícara (chá) de Queijo Mussarela Tirolez ralado
- 1 xícara (chá) de leite
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- ½ xícara (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado

## Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200°C. Em uma tigela, misture o arroz com os legumes e, depois, coloque o Requeijão Cremoso Tirolez, o leite e o Queijo Mussarela Tirolez.

Acerte os temperos: sal e pimenta-do-reino. Coloque em uma travessa refratária e polvilhe o Queijo Parmesão Tirolez por cima.

Leve para assar por 20 minutos ou até dourar.