



ARROZ DE FORNO À PARMEGIANA

INGREDIENTES

- > 300 g de Arroz Sepé Bianco cozido
- > 100 g de presunto picado
- > 300 g de queijo muçarela ralado
- > Sal a gosto
- > Pimenta-do-reino a gosto
- > Folhas de meio maço de manjeriço
- > 1 ovo
- > 400 g de tomate pelado em pedaços
- > 50 g de farinha de rosca ou pão

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente, disponha o arroz, junte o presunto, 150 g de queijo muçarela, tempere com uma pitada de sal e de pimenta-do-reino;
- 2.** Rasgue e junte as folhas de manjeriço e o ovo. Misture bem;
- 3.** Disponha a mistura em uma forma refratária e cubra com os tomates pelados em pedaços, farinha de rosca e o restante do queijo muçarela;
- 4.** Leve ao forno preaquecido a 200 graus e asse por 20 minutos ou até gratinar.

