

# Arroz Fantástico Campeão de Forno



## Ingredientes

- 1 fio de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 2 xícaras (chá) de arroz Fantástico
- Sal a gosto
- 1 litro de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 latas (ou caixinhas) de milho-verde escorrido
- 250 g de presunto fatiado
- 250 g de queijo muçarela ou outro queijo de sua preferência

## Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho até liberar seu aroma e começar a dourar levemente.

Adicione o arroz e misture por alguns instantes para envolver os grãos no tempero. Tempere com sal a gosto e acrescente a água.

Cozinhe em fogo médio até que boa parte do líquido seja absorvida. Em seguida, reduza o fogo, tampe a panela e finalize o cozimento até que os grãos estejam macios.

Com o arroz pronto, incorpore a manteiga e mexa delicadamente até obter uma textura mais cremosa e brilhante.

Acrescente o milho-verde escorrido e misture para distribuir uniformemente os ingredientes. Em um refratário untado, faça uma camada de arroz, seguida por uma camada de presunto e outra de queijo. Continue alternando as camadas até finalizar todos os ingredientes.

Cubra a superfície com o restante do queijo e distribua algumas fatias de presunto para dar acabamento ao prato.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 15 a 20 minutos, ou até que o queijo esteja completamente derretido e levemente gratinado.

Retire do forno e sirva ainda quente, aproveitando toda a cremosidade e o sabor dessa combinação clássica.



DIFICULDADE

Médio



PORÇÕES

20



TOTAL

40 min