



Arroz Albaruska *de Forno*

🍷 Ingredientes

- 3 xícaras de arroz
- 2 colheres de óleo
- Sal temperado
- 400g de presunto
- 1 copo de requeijão
- 1 lata de creme de leite
- Amido de milho
- 2 cubos de caldo de sua preferência
1 copo americano de leite
- 1 buquê de salsinha

🍷 Modo de Preparo

Em uma panela coloque o óleo, arroz, o sal e frite, após coloque a água. Quando começar a secar a água do arroz, baixe o fogo, tampe a panela e cozinhe por 10 min. Desligue e reserve.

Corte o presunto em cubos pequenos. Reserve.

Ferva um creme com 2 colheres de amido de milho e o leite, dissolva o caldo e adicione água fervente. Não deixe criar bolinhas, desligue o fogo e adicione o requeijão, misture com leveza.

Coloque em uma vasilha grande o arroz e demais ingredientes, deixando para o final o creme de amido.

Em um refratário, faça uma camada com o arroz cozido, o presunto e a salsinha picada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C até gratinar.

🍴 Rende 05 porções ⌚ 1 hr.

DICA: Este prato não necessita acompanhamentos.