

Hortifruti União na cozinha

Arroz cremoso de forno

2 xícaras (chá) de arroz cru
1/2 cebola pequena
1 dentes de alho
1 colher (sopa) de azeite
1/2 cenoura média
100gr de vagem
100gr de bacon
1/2 lata de milho cozido
200gr de creme de leite
1/2 copo de requeijão
150gr de mussarela fatiada
3 colheres (sopa) de cheiro verde picado
sal a gosto



Refogue o alho e a cebola picada no azeite, coloque água e sal e cozinhe o arroz.

Enquanto isso, pique a cenoura e a vagem em pedacinhos bem pequenos. Quando a água do arroz abaixar, coloque por cima a vagem e a cenoura picada, tampe e abaixe o fogo. Quando pronto, desligue a panela do arroz e reserve.

Em uma frigideira antiaderente, frite o bacon em fogo moderado. Retire-o com uma escumadeira e deixe escorrer o óleo sobre o papel toalha.

Adicione o bacon, o milho, o requeijão, creme de leite, o cheiro verde na panela de arroz (que já deverá estar com a vagem e a cenoura macia) e misture delicadamente.

Em um refratário untado com azeite, despeje metade do arroz, coloque fatias de mussarela, coloque a outra parte do arroz e finalize com fatias de mussarela. Coloque no forno préaquecido por 10 minutos a 180°C.

Sirva quente.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos