



## Arroz Divertido

### Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz cozido
- 2 cenouras raladas e cozidas
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 4 ovos cozidos e picados
- 300 gr. de presunto fatiado e picado
- 1 pacote de queijo ralado

### Modo de Preparo:

- Em uma travessa grande, coloque o presunto picadinho, a cenoura ralada, os ovos cozidos e picados e a salsinha picada.
- Misture todos os ingredientes.
- Acrescente o arroz e misture até que o arroz fique todo colorido.
- Coloque em um refratário, polvilhe com queijo ralado e coloque no forno para gratinar.
- É um bom acompanhamento para carnes no geral.