

ARROZ DE FORNO COM SARDINHA MARINA

Ingredientes:

- . xícaras (chá) de sobras de arroz
- . 2 colheres (sopa) de margarina derretida
- . 1 xícara (chá) de leite
- . 50 grs de queijo parmesão ralado
- . sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto
- . 1 lata de sardinhas sem espinhas
- . 1 xícara de ervilha congelada (conserva ou natural)
- . 1 tomate picado
- . orégano para polvilhar



Preparo:

Em uma vasilha, misture o arroz, a margarina, o leite, a metade do parmesão, sal e pimenta.

Espalhe metade do arroz em um refratário e cubra com a sardinha, a ervilha e o tomate e polvilhe com o orégano.

Cubra com o restante do arroz e polvilhe com o queijo restante. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por 30 minutos ou até gratinar e sirva em seguida.

Bom Apetite!