

# Empadão de Vegetais



## **Ingredientes:**

- 1/2 xícara (chá) de arroz cozido;
- 1/4 xícara de talos (cenoura, couve-flor, couve, brócolis, agrião);
- 1/4 xícara (chá) de cenoura cozida;
- 1 xícara (chá) de leite;
- 2 colheres (sopa) de óleo;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 gema;
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado.

## **Modo de Preparo:**

Misturar o óleo, a farinha e a gema. Acrescentar o arroz e os talos de vegetais cozidos. Acrescentar o queijo ralado por cima. Distribuir em forma untada e enfarinhada e, colocar em uma forma grande com água. Deixá-la no forno até dourar.

