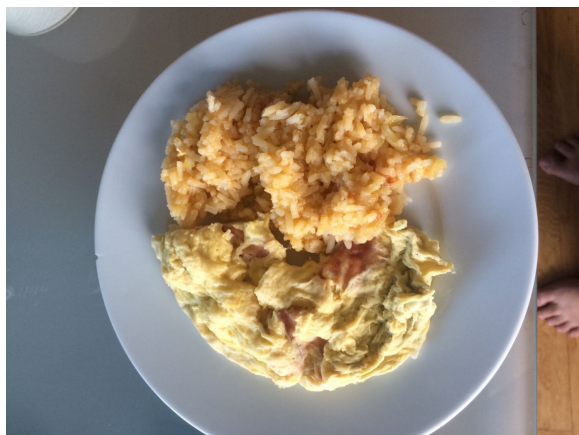


# MELETE DE QUEIJO E FIAMBRE COM ARROZ DE TOMATE E ALHO FRANCÊS



## CONFEÇÃO

- 1- Coloca-se a cebola cortada aos bocados e o azeite e program-se P1 slow cook quando tiver passado um minuto coloca-se o tomate (sem pele e aos cubos) na taça.  

---

---
3. 2- Quando o programa acabar programar P2 slow cook 20 minutos e colocar o cesto com um papel vegetal. No cesto colocar os ovos previamente batidos e colocar o fiambre cortado aos pedacinhos e juntar o queijo. Na taça colocar a água morna, e os restantes ingredientes.  

---

## INGREDIENTES

- ARROZ DE TOMATE E ALHO FRANCÊS
- 1 CANECA DE ARROZ,
- 1 FOLHA DE LOURO
- MEIO CALDO KNORR LEGUMES
- QB SAL
- 50G DE ALHO FRANCÊS
- 2 CANECAS E MEIA DE ÁGUA MORNA
- 1 CEBOLA
- 1 TOMATE
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE.
- OMELETE DE QUEIJO E FIAMBRE
- 40 GRAMAS DE QUEIJO MOZARELA RALADA
- 2 FATIAS DE FIAMBRE
- 4 OVOS