

## OVOS-MOLES À KING

### **INGREDIENTES:**

1 Chávena (almoçadeira) de molho bechamel  
1 dl de natas  
20 g de queijo ralado

### **Para o arroz de manteiga:**

1 Chávena (almoçadeira) de arroz  
2 Chávenas (almoçadeiras) de água  
Sal q.b.  
50 g de manteiga

### **PREPARAÇÃO:**

Leve ao lume os ovos e deixe-os cozer 5 minutos.

Com os ingredientes indicados, prepare o arroz de manteiga, deixando-o cozer 16 minutos.

Com cuidado, descasque os ovos cozidos. Misture as natas com o molho bechamel.

Espalhe o arroz num recipiente que possa ir ao forno e sobre este coloque os ovos em fila. Cubra tudo com o molho.

Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno forte (22° a 250°) até alourar. Decore a gosto e sirva de imediato.