ARROZ À PIAMONTESE DO ANDRÉ

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco

2 latas de creme de leite

1 cabeça de alho

sal a gosto

200 g de champignon

200 g de queijo mussarela

1 colher (sopa) de óleo

4 xícaras de água morna

MODO DE PREPARO

Amasse bem o alho, quase formando uma pasta

Coloque para dourar um pouco em uma panela com o fogo médio

Acrescente o arroz branco e deixe fritar bem

Coloque a água morna e deixe ferver por uns 15 minutos

Após o arroz macio, acrescente os outros ingredientes, em fogo baixo

Deixe o queijo derreter

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10643-arroz-a-piamontese-do-andre.html