ARROZ DE LEITE À MODA DO SERTÃO

INGREDIENTES

300 g de arroz branco ou arbóreo

1 litro de água

1 colher (sopa) de sal

200 ml de leite integral

2 colheres (sopa) de manteiga de garrafa

1 xícara (240 ml) de queijo coalho

coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água, o sal, o arroz e uma colher (sopa) da manteiga.

Cozinhe este arroz, até que ele esteja mole, mas sem grudar no fundo da panela.

Se necessário acrescente um pouco de água

Dica: evite lavar o arroz, pois tudo que saí dele ao ser lavado é amido, que é extremamente importante, para que seu arroz fique cremoso, ao ponto de rizoto.

Agora, acrescente o queijo, o leite e o restante da manteiga.

Mexa sempre até que ele ganhe consistência.

Agora, desligue o fogo e acrescente o coentro ou outra erva de sua preferência, misture bem e sirva.

Sugestão de acompanhamento: carnes em geral, cozidas ou assadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13235-arroz-de-leite-a-moda-do-sertao.html