

ARROZ À PIAMONTESE DE FORNO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de arroz cozido
- 2 pacotes de queijo parmesão
- 150 g queijo mussarela
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 colheres de azeite
- 1/2 cebola ralada

MODO DE PREPARO

- Coloque para dourar a cebola e o azeite.
- Adicione o creme de leite e o queijo parmesão.
- Adicione o molho ao arroz cozido, misture tudo num refratário.
- Cubra o arroz com o queijo mussarela ralado.
- Leve ao forno por 20 minutos para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15654-arroz-a-piamontese-de-forno.html>