

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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