

ARROZ À PIAMONTESE COM ERVAS FINAS

INGREDIENTES

1 dente de alho amassado
15 ml de azeite
200 g de arroz
350 ml água
200 ml de creme de leite
75 g de queijo muçarela
75 g vidro de palmito picado
5 g ervas vinas
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o alho em finas lâminas.

Despeje o azeite e o alho e frite até dourar.

Acrescente o arroz e a água e cozinhe, com a tampa da panela quase totalmente tampada, até a água secar.

Acrescente o creme de leite, a muçarela, o palmito, as ervas finas.

Experimente e corrija o sal.

Mexa em fogo baixo até a muçarela derreter e o ficar com textura uniforme (parecido com risoto).

Acompanha muito bem frango a kiev ou medalhão de carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17007-arroz-a-piamontese-com-ervas-finas.html>