

ARROZ À PIAMONTESE DIVINO

INGREDIENTES

- 4 xícaras de arroz cru
- 5 dentes de alho
- 1 colher (chá) de sal
- 1 caixa de creme de leite
- 1/5 copo de requeijão ou catupiry
- 2 colheres (chá) de curry (tempero)
- 1 xícara de leite
- 1 vidro pequeno de champignon
- 1/2 cebola bem picadinha
- 25 g de queijo ralado
- 2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Amasse o alho e refogue o arroz com alho e sal, deixando cozinhar até ficar com uma consistência mole, e em seguida reserve o arroz.

Em outra panela, coloque margarina e a cebola picadinha, e deixe refogar.

Acrescente o curry e o champignon picado, e mexa.

Em seguida, adicione o leite e mexa até começar a ferver.

Adicione o requeijão e o queijo ralado e mexa bem.

Em seguida, acrescente o creme de leite, dê uma mexida e desligue o fogo.

Quando for servir, misture o arroz com o molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18606-arroz-a-piamontese-divino.html>