

ARROZ À PIAMONTESE DIVINO

INGREDIENTES

4 xi caras 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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