

# ARROZ À PIAMONTESE FÁCIL

## INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola média picadinha
- 1 tablete knorr de galinha
- 1 caixa creme de leite sem soro
- 2 caixas de leite (medida da caixa do creme de leite)
- 2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 1 pacote de parmesão ralado, de 50g
- sal a gosto
- champignon a gosto
- passas a gosto
- arroz cozido (cerca de 1 xícara)

## MODO DE PREPARO

Numa panela funda, coloque a manteiga, a cebola picadinha e o azeite.

Junte o champignon e as passas se quiser.

Deixe no fogo baixo até a cebola começar a desmanchar.

Coloque o caldo knorr e mexa até dissolver.

Adicione o creme de leite e o leite (use a caixinha do creme de leite como medida), vai ficar um líquido temperado.

Coloque o requeijão e o parmesão ralado, mexa até dissolver.

Vá adicionando o arroz já cozido aos poucos, pois tem que ficar um pouco molhado (cuidado para não colocar arroz demais e acabar ficando muito seco).

A textura estando boa, prove e se preciso, coloque sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22985-arroz-a-piamontese-facil.html>