

ARROZ CREMOSO DE BATATA-BAROA (MANDIOQUINHA-SALSA)

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de arroz cozido
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 xícara (chá) de batata baroa cozida
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de requeijão cremoso
- 1 cubo de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a batata-baroa, o creme de leite, o requeijão e o caldo de galinha.

Misture o arroz ao creme batido no liquidificador e despeje em um refratário.

Cubra com o queijo ralado e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, de 15 a 20 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25763-arroz-cremoso-de-batata-baroa-mandioquinha-salsa.html>