

ARROZ AÇAFRÃO COM PARMESÃO

INGREDIENTES

6 copos de arroz

300 g queijo parmesão ralado (não pode ser de pacotinho)

2 colheres de sopa de açafrão

1 cebola média picadinha

3 dentes de alho picadinhos

12 copos de água

sal a gosto

2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, derreta a manteiga, doure o alho e a cebola.

Em uma outra panela, coloque para aquecer a água.

Após a água ferver, acrescente o açafrão, reserve

Na panela que está dourando o alho e a cebola, refogue o arroz.

No arroz já refogado, acrescente a água com o açafrão.

Deixe cozinhar como um arroz normal.

Quando estiver quase pronto, confira o sal e acrescente mais se necessário.

Coloque o parmesão ralado, espere derreter um pouco e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26218-arroz-acafrao-com-parmesao.html>