

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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