

# 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>