

ARROZ COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 litro de água fervente
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras de arroz cru
- 1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Dissolva os tabletes de caldo de galinha, na água fervente.

Junte o arroz e deixe cozinhar por 15 minutos, em fogo baixo com a tampa da panela parcialmente tampada.

Assim que a água secar, acrescente a manteiga e o queijo ralado e misture.

Forre com queijo ralado, uma forma de bolo inglês ou pode ser uma forma de furo no meio e coloque o arroz.

Aperte um pouquinho para ficar mais firme.

Desenforme e decore com ervilhas, ovos cozidos ou legumes.

Sirva quente, depois de frio ele endurece um pouquinho por causa do queijo.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27411-arroz-com-queijo.html>