

ARROZ CREMOSO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola pequena picadinha
1 tomate sem pele e sementes picadinho
pimentões vermelho e amarelo picadinhos a vontade (opcional)
3 dentes de alho amassados
salsa e cebolinha verde a gosto
10 g de presunto picadinho (ou peito de frango desfiado, salsicha picadinha, atum)
milho verde e ervilhas a vontade
10 azeitonas verdes picadinhas
2 colheres de maionese
1 caixinha de creme de leite
sal a gosto
ovos cozidos para decorar
queijo parmesão para polvilhar

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque o azeite e frite o alho, depois a cebola.

Coloque os tomates, as azeitonas e os pimentões e continue o cozimento.

Coloque o arroz, o presunto picadinho, o milho, a ervilha, os temperinhos verdes e misture bem.

Coloque então, a maionese e o creme de leite.

Misture tudo e prove o sal.

Retire do fogo e despeje num pirex.

Decore com os ovos cozidos e azeitonas.

Polvilhe queijo parmesão e leve ao forno por alguns minutos.

Sirva quente.

Servir com batata palha, fica muito gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/27610-arroz-cremoso-do-lucio-cezar.html>