

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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