

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27610-arroz-cremoso-do-lucio-cezar.html>