ARROZ CREMOSO AO CREME DE LEITE E MAIONESE

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz sem ser parboilizado

1/2 caixa de creme de leite

1 cebola cortada em rodelas

1/2 copo de leite de vaca com a nata do leite

3 colheres de maionese

1 fio de óleo

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, as rodelas de cebola, o óleo, a margarina, a maionese, o creme de leite e o leite de vaca coma nata do leite.

Deixe no fogo baixo, fervendo de 2 à 3 minutos.

Acrescente o arroz e mexa.

Desligue o fogo, continue a mexer para untar o arroz.

Coloque em um refratário e está pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29573-arroz-cremoso-ao-creme-de-leite-e-maionese.html