

ARROZ CREMOSO FÁCIL

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido e amanhecido

150 g de presunto

150 g de mussarela

1 vidro de palmito

50 g de azeitona

1 caixinha de creme de leite

100 g de parmesão ralado

batata palha (opcional)

sal, orégano e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário pique o presunto, a mussarela, o palmito e as azeitonas.

Em seguida adicione o arroz já pronto e misture aos demais ingredientes.

Quando estiver tudo bem misturado, adicione o creme de leite.

Misture bem e corrija o sal se necessário.

Adicione o orégano e o azeite.

Salpique o parmesão ralado e leve ao forno a 180°C por, aproximadamente, 15 minutos até gratinar.

Retire do forno e salpique a batata palha.

Sirva quente.

Acompanhe com um grelhado ou uma salada fresca.

O palmito pode ser substituído por uma lata de seleta de legumes com milho, ervilha, cenoura e batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30252-arroz-cremoso-facil.html>