

ARROZ PRIMAVERA CREMOSO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:250 ml de leite desnatado

1 colher (sopa) de margarina light

1/2 colher (sopa) de amido de milho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em uma panela, coloque a margarina, o leite, o amido de milho e o sal. Misture bem e cozinhe até engrossar.

Coloque o arroz em um refratário, jogue o molho por cima do arroz e cubra com a ricota amassada. Leve ao forno preaquecido (200º) por 15 minutos.

Sirva bem quente acompanhado de buquês de brócolis cozidos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31983-arroz-primavera-cremoso.html>