

ARROZ COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 5 alhos(ou quantos preferir)
- 3 copos e meio de arroz (ou quantos preferir)
- 2 caxinhas de creme de leite
- sal a gosto
- 2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

- Descasque os alhos e soque-os.
- Lave o arroz até sair o pó branco.
- Coloque o alho socado na panela e deixe-o ali até que fique douradinho.
- Ligue o fogo no nível médio.
- Logo depois despeje o arroz na panela e mexa até que fique o alho frito misturado ao arroz.
- Coloque cinco copos e meio de água e mexa.
- Adicione o sal na panela e misture.
- E espere que o arroz sugue a água toda.
- Desligue o fogo e despeje o creme de leite.
- Mexa até que fique bem misturado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32742-arroz-com-creme-de-leite.html>