

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

Discasque os alhos e soque-os.
Lave o arroz até sair o pó branco.
Coloque o alhos 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 fique 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.
Mexe até que fique bem misturado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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