

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 aguá 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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