

CREME DE ARROZ E TOMATES

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de arroz cozido
- 2 tomates maduros cortados em pedaços
- 1 colher (sopa) de chimichurri ou outro tempero a gosto
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola grande cortada
- 1 dente de alho
- 1 colher (sobremesa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador até formar um creme o arroz, os tomates, o azeite, o leite, o sal e o tempero.

Em uma panela acrescente a cebola e o alho e refogue com a manteiga.

Acrescente ao refogado o creme do liquidificador.

Deixe cozinhando por cerca de 10 minutos, acerte o sal (se necessário) e deixe encorpar.

Caso fique muito grosso, acrescente um pouco mais de leite até dar o ponto desejado.

Sirva quente e acompanhado de croutons e queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33675-creme-de-arroz-e-tomates.html>