

# ARROZ DE FESTA DA IVANILDE

## INGREDIENTES

100 g de margarina  
200 g de queijo minas ralado  
200 g de cogumelos  
200 g de nozes  
200 g de amêndoas  
200 g de uvas passas brancas sem sementes  
1/2 garrafa de champagne  
6 colheres de óleo  
1 cebola  
4 dentes de alho  
2 caldos de carne  
4 xícaras de arroz

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, a metade da cebola, o alho e o caldo de carne.

Coloque o arroz, refogue e cubra com água, deixe cozinhar e reserve.

Em outra panela coloque a margarina, a outra metade da cebola e acrescente os demais ingredientes cortados em lâminas.

Coloque metade da água do cogumelo, deixe refogar e coloque o champagne.

Deixe ferver um pouco.

Vá temperando o arroz e acrescentando o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36540-arroz-de-festa-da-ivanilde.html>