

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36540-arroz-de-festa-da-ivanilde.html>