

# ARROZ PIAMONTÊS FÁCIL

## INGREDIENTES

1 receita média de arroz cozido  
1 litro de leite  
4 colheres de sopa de amido de milho  
3 colheres de sopa de manteiga  
1 colher de alho amassado  
pimenta-do-reino  
sal a gosto  
1 pacote de parmesão ralado  
1 lata de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Dilua o amido de milho no leite, derreta a manteiga, doure a cebola e em seguida frite o alho.

Despeje o leite com o amido de milho, mexa até formar um creme.

Acrescente o parmesão, sal e pimenta-do-reino moída.

Mexa bem e adicione o creme de leite.

Junte o arroz cozido e misture até unir o arroz ao creme.

Coloque em um pirex, salpique alho frito e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40209-arroz-piamontes-facil.html>