

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>