ARROZ À PIAMONTESE

INGREDIENTES

2 dentes de alho

1/2 cebola

1 cubo de caldo de carne

3 xícaras de arroz

200 g de muçarela

1 copo de requeijão

1 caixinha de creme de leite

1 colher de manteiga

azeite

sal

100g de parmesão

100ml de leite

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz de maneira convencional, com alho e sal

Adicione a muçarela e o parmesão, mexendo até que dissolvam

Em outra panela, refogue no azeite 1 dente de alho e a cebola bem picadinha

Misture a colher de manteiga, o caldo de carne e 100ml de leite ao refogado

Então, adicione o requeijão e o creme de leite

Adicione o arroz reservado e misture bem

Sirva quente acompanhado da carne de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4101-arroz-a-piamontese.html