ARROZ DE CHAMPAGNE

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco cru

1 lata de milho

200 g de presunto picado

1 colher de maionese

1 copo e meio de champagne

2 caldo de galinha

1 copo de água

1 colher de manteiga

1/2 cebola ralada

MODO DE PREPARO

Colocar a manteiga e a cebola para dourar, colocar o arroz, o caldo de galinha e fritar.

Acrescentar a champagne e deixar secar.

Misturar o milho, o presunto e a água, deixar finalizar o arroz.

Depois de pronto desligar e misturar a maionese.

Colocar em uma forma de buraco no meio e desenformar na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41014-arroz-de-champagne.html