

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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