

ARROZ À PIAMONTESE – SIMPLES E RÁPIDO

INGREDIENTES

2 opos de arroz

Alho (a gosto)

2 colheres de sopa de manteiga

80 g de queijo prato

3 colheres de sopa de requeijão

1 colher de sopa de queijo ralado de saquinho

1/2 copo de leite

2/3 do tablete de caldo knorr de legumes

pimenta-do-reino (a gosto)

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz ou utilize um que já esteja pronto.

Refogue o alho em uma panela, acrescente o arroz e mexa.

Depois coloque o leite, a manteiga e a pimenta do reino e mexa.

Esquente um dedo de água em um copo no microondas e dissolva o caldo Knorr e acrescente a mistura.

Acrescente o requeijão, o queijo prato e o queijo ralado, mexa bastante, abaixe o fogo e tampe quase completamente a panela, para que os ingredientes derretam.

Depois de derretidos, mexa para que fique homogêneo e pode saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42887-arroz-a-piamontese-simples-e-rapido.html>