

# ARROZ À PIEMONTESE

## INGREDIENTES

200 g de arroz

200 g de champignon

1 caixa de creme de leite

100 g de mussarela picada

## MODO DE PREPARO

Cozinhar o arroz e quando estiver quase seco, colocar o champignon, a caixa de creme de leite, mexer e acrescentar a mussarela.

Tampar a panela por alguns minutos até a mussarela derreter.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45403-arroz-a-piemontese.html>