

## ARROZ A PIAMONTESE RAPIDINHO

### INGREDIENTES

2 dentes de alho

1 lata de creme de leite

2 colheres de sopa de queijo parmesão

3 a 4 fatias de mussarela

2 xícaras de arroz branco já cozido

Champignon fatiado a gosto

### MODO DE PREPARO

Refogar os 2 dentes de alho até dourarem.

Acrescentar o creme de leite.

Acrescentar o queijo parmesão, as fatias de mussarela e o champignon.

Mexer até obter um creme uniforme .

Não deixe ferver.

Misture o arroz já cozido.

Acerte o sal se precisar, lembre-se que os queijos são salgados e o arroz cozido também já tem sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/47173-arroz-a-piamontese-rapidinho.html>