

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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