

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