

ARROZ A PIAMONTESE À LA FABÍ

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz lavado
1 xícara de vinho branco seco
3 xícaras de água
1 tablete e meio de caldo de carne dissolvidos
100gr cogumelos fatiados
1 lata de creme de leite
100 g de mussarela ralada em escamas
100 g de queijo parmesão ralado na hora
2 colheres de sopa de requeijão em copo
2 colheres de margarina ou manteiga
1 lata ou caixa de molho pronto sabor quatro queijos
2 xícaras de leite
Alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o arroz com 2 colheres de margarina ou manteiga e o alho dourado e sal a gosto.

Acrescente a xícara de vinho a água do cogumelo e o caldo de carne.

Deixe ferver, quando estiver quase secando a água acrescente os cogumelos.

Cozinhe em fogo brando até secar.

Em uma panela separada dissolva 2 colheres de margarina em fogo brando e misture as 2 xícaras de leite.

Acrescente o molho quatro queijos, o creme de leite sem soro, os 100 g de mussarela ralada em escamas e os 100 g de queijo parmesão ralado na hora, até formar um molho homogêneo.

Despeje o arroz em uma forma refratária acrescentando o molho branco até ficar bem ensopado sem medo, pois o molho no forno tende a ressecar.

Leve ao forno rapidamente para gratinar (pode ser micro-ondas).

Sirva de preferência com medalhões ao molho madeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48091-arroz-a-piamontese-a-la-fabi.html>