

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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