

ARROZ CREMOSO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz pronto
100 g de champignon fatiado
8 tomates cerejas
5 palmitos
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) de requeijão
100 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com manteiga e refogue os tomates cerejas cortados ao meio, o champignon e o palmito picado até que todos os ingredientes fiquem bem refogados

Em seguida, junte o arroz, o creme de leite, o requeijão e a mussarela

Espera a mussarela derreter bem e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/483-arroz-cremoso.html>