

FILÉ APIMENTADO COM ARROZ À PIAMONTESE FÁCIL

INGREDIENTES

PARA OS BIFES:

Para os bifes: 8 postas de filé temperados a gosto

1 colher de sopa de margarina

Molho de pimenta a gosto

PARA O ARROZ:

Para o arroz: 4 xícaras de arroz cozido

1 cebola ralada

1 caixa creme de leite

100 g de queijo mussarela picado em pedaços pequenos

Champignon a gosto

cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque margarina e algumas gotas de pimenta em uma frigideira.

Frite uma posta por vez, até ficarem bem coradas (reserve).

Em uma panela coloque a margarina e a cebola ralada para dourar, quando já estiver bastante corada acrescente os champignons.

Em seguida acrescente o creme de leite, até ferver.

Em uma travessa coloque o arroz e o queijo misturados, em seguida despeje o creme de leite ainda fervendo em cima e misture bastante.

Depois é só montar o prato decorar com a cebolinha e está pronto, fica uma loucura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49400-file-apimentado-com-arroz-a-piamontese-facil.html>