

ARROZ À PIAMONTESE PRÁTICO E RÁPIDO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz (já cozido normalmente)

Leite (até que cubra bem todo o arroz)

100 g de queijo (da sua preferência)

1 caixinha de creme de leite (com soro)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve o arroz já cozido em uma panela grande, pois ele vai dar volume.

Pode ser aquele arroz que sobrou do outro dia.

Em seguida acrescente o leite, mexa para que você tenha certeza que o leite foi bem distribuído, até que cubra bem todo arroz e deixe em fogo médio, até começar a levantar fervura.

Acrescente o queijo (use o que você gostar mais: mussarela, provolone, bola, roquefort etc), e misture-o até que derreta.

Assim que o queijo derreter, acrescente o creme de leite e o sal se necessário, e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50423-arroz-a-piamontese-pratico-e-rapido.html>