

ARROZ AOS QUEIJOS

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite
1 dente de alho amassado
1 xícara (chá) de arroz cru, lavado e escorrido
4 xícaras (chá) de água fervente
2 cubos de caldo de galinha
1 copo de requeijão cremoso
1 copo de queijo cremoso tipo cheddar
1 lata de creme de leite
100 g de queijo mussarela ralado
50 g de queijo parmesão ralado
sal a gosto
cebolinha picada e inteira para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite, o alho e deixe fritar até dourar levemente.

Acrescente o arroz, a água, o caldo de galinha, misture bem.

Leve ao fogo baixo e deixe cozinhar até secar a água.

Retire do fogo, acrescente o requeijão, o cheddar, o creme de leite, a mussarela e o parmesão.

Se necessário, adicione sal e misture bem.

Sirva em seguida, decorado com cebolinha picada e inteira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50672-arroz-aos-queijos.html>