

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 cozinar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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