

# 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>