

ARROZ DE 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de arroz
- 2 xícaras (chá) de água fervente
- 1 xícara (chá) de ervilhas frescas
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 sachê de tempero Meu Arroz Tradicional
- 50 g de mussarela em cubos pequenos
- 50 g de queijo gorgonzola amassado
- 50 g de queijo prato em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo e coloque para refogar o arroz por cerca de 2 minutos.

Acrescente o sachê (previamente desmanchado em água quente) e refogue rapidamente. Adicione água fervente, a ervilha, cozinhe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada, por 10 minutos.

Abaixe o fogo e coloque para cozinhar por mais 5 minutos ou até secar o líquido.

Reserve por 5 minutos.

Acrescente o queijo parmesão, a mussarela, o queijo gorgonzola, o queijo prato e misture delicadamente.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51613-arroz-de-4-queijos.html>