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 refolgar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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