

ARROZ À PIAMONTESE RÁPIDO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz lavado

1/2 colher de óleo

3 dentes de alho

sal a gosto

2 xícaras de água

1 caixa de creme de leite

100 g de queijo parmesão ralado e fresco ou mussarela picada

MODO DE PREPARO

Doure o alho no óleo e refogue o arroz.

Adicione a água, o sal e tampe a panela deixando que o cozimento ocorra em fogo baixo.

Quando o arroz estiver no ponto, desligue o fogo e acrescente a caixa de creme de leite e o queijo de sua preferência.

Misture bem e abafe a panela para que o queijo derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52119-arroz-a-piamontese-rapido.html>