

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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