

# RISOTO DE CHAMPIGNON COM ARROZ NORMAL

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido  
1 colher de margarina  
1 cenoura ralada  
1 caixinha de creme de leite  
queijo ralado a gosto  
1 caldo de carne de galinha  
1/2 xícara de leite quente  
1 xícara de champignon cortado em tiras  
Cheiro verde, salsinha

## MODO DE PREPARO

Coloque o arroz em uma panela com fogo medio, junte a manteiga e a cenoura.

Mexa bem até que a margarina se misture com os ingredientes.

Depois de misturado dissolva o caldo de carne no leite quente, e junte os champignon.

Coloque no arroz e mexa bem.

junte o cheiro verde, a salsinha e o creme de leite.

Deixe no fogo por uns 10 minutos.

Sirva quente!

Acompanhamento: Picadinho de carne bovina e salada de folha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55449-risoto-de-champignon-com-arroz-normal.html>