

# ARROZ AO CHAMPAGNE COM AMÊndoas E PASSAS

## INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz

1 cebola pequena picadinha

2 dentes de alho picadinhos

4 colheres de sopa de óleo ou manteiga

2 tabletes de caldo de galinha ou legumes

3 xícaras de chá de água quente

250 ml de champanhe seco

1 xícara de chá de uvas passas

1 xícara de chá de amendoas em lascas

1 xícara de chá de queijo parmesão ralado grosso

## MODO DE PREPARO

Em uma panela refogar no óleo ou manteiga a cebola e o alho.

Juntar o arroz o caldo de galinha ou legumes.

Mexer bem juntar a água e deixar cozinhar.

Quando estiver quase seco juntar o champanhe e deixar terminar o cozimento.

Depois de cozido passar para uma travessa.

Acrescentar as passas as amendoas e o queijo parmesão ralado.

Misturar muito bem e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55534-arroz-ao-champagne-com-amendoas-e-passas.html>