

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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