

ARROZ PIAMONTESE COM ALMÔNDEGAS E MOLHO DE CHAMPIGNON

INGREDIENTES

12 almôndegas
1/2 xícara de arroz lavado
2 colheres de azeite
1 colher de pasta de alho
1/2 lata de champignon
1/2 cebola picada
1/2 lata creme de leite
1/2 bisnaga de requeijão
sal a gosto
Orégano
Curry
Extrato de tomate

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz:Frite o arroz no óleo e alho até ficar bem soltinho.

Coloque água dois dedos acima do arroz e tampe até secar.

Despeje o creme de leite, misture e depois despeje o requeijão e deixe no fogo até o arroz ficar como um risoto, bem cremoso, acrescente um pouco de orégano.

PARA O MOLHO:

Para o molho:Numa frigideira frite a cebola no alho até dourar.

Acrescente o extrato de tomate e o champignon.

Adicione um pouco de óregano e curry.

Retire as almôndegas do forno e procure fazer uma boa apresentação do prato decorando com riscos de requeijão.

Coloque o arroz e as almôndegas despejando o molho em cima delas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55696-arroz-piamontese-com-almondegas-e-molho-de-champignon.html>