ARROZ CREMOSO DO HENRIQUE

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga/margarina

1/2 cebola picada

1 e 1/2 xícara de arroz

2 xícaras (chá) de água quente

1 e 1/2 xícaras de leite morno

1 tomate picado

1/2 xícara de ervilha

2 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça a margarina, junte a cebola picada e refogue o arroz

Acrescente a água quente, abaixe o fogo e deixe a panela semi

Acrescente o leite morno e espere secar

Junte o tomate picado, as ervilhas, o queijo ralado e misture bem

Desligue o fogo

Tempere com sal e salsinha picada a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6263-arroz-cremoso-do-henrique.html