ARROZ DE LEITE SALGADO FÁCIL

INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de sal (a gosto)

3 xícaras de água mineral

3 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher (sopa) de requeijão

1 colher (sopa) de queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Lave o arroz até a água sair limpinha e escorra

Frite o arroz na manteiga e acrescente o sal e 2 xícaras de água

Deixe o arroz cozinhar até a água secar

Enquanto o arroz cozinha ferva 1 xícara de água e dissolva nela o leite em pó

Aproveite para ralar o queijo

Assim que a água do arroz secar despeje o leite e deixe o arroz cozinhar nele com o fogo bem baixinho

Fique de olho pra o leite não ferver e derramar

Destampe a panela de tempos em tempos pra isso não acontecer

Não deixe o leite secar todo para não queimar

Quando tiver menos de um dedo de leite, desligue o fogo

Acrescente o requeijão e o queijo

Misture tudo muito bem

Deixe o arroz suar com a panela tampada e em seguida sirva

Você pode trocar o requeijão por creme de ricota, cream cheese ou catupiri

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8141-arroz-de-leite-salgado-facil.html