

ARROZ À PIAMONTESE DE BRÓCOLIS E BACON

INGREDIENTES

200 g de arroz

100 g de brócolis

100 g de bacon

1 caixa de creme de leite

50 g de queijo mussarela (ou queijo de sua preferência)

1 pacote de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de cebola

sal e ervas finas a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o bacon

Cozinhe o brócolis cerca de 8 minutos em uma panela com água

Acrescente em uma panela a manteiga, o creme de leite e o queijo mussarela,

Mexa bastante para não agarrar no fundo

Em um refratário adicione o arroz já cozido e coloque sobre ele o molho

Misture com a ajuda de uma colher e acrescente o queijo parmesão ralado por cima

Leve ao forno 180° C por cerca de 10 minutos para o queijo dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1049-arroz-a-piamontese-de-brocolis-e-bacon.html>