

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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