

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz arbóreo  
300 g de provolone ralado  
1 caixinha de creme de leite  
1 copo de requeijão  
200g de champignon picado em fatias  
2 colheres (sopa) de molho inglês  
2 colheres (sopa) de mostarda  
3 xícaras (chá) de água  
1 xícara (chá) de vinho branco seco  
2 dentes de alho picados  
1/2 cebola picada  
sal a gosto  
1 colher (sopa) de manteiga

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, frite a cebola e o alho, após desligue o fogo para acrescentar os outros ingredientes

Tampe a panela e ligue o fogo novamente

Depois que pegar pressão, marque 5 minutos e desligue o fogo

Deixe a pressão sair sozinha e abra a panela

Acrescente o provolone ralado, o creme de leite, o requeijão e a mostarda

Mexa bem

Finalize com uma colher de manteiga, para dar brilho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/30-30.html>