

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
Acrecente o provolone ralado, o creme de leite, o requeijão e a mostarda
Mexa bem
Finalize com uma colher de manteiga, para dar brilho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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