

# ARROZ À PIAMONTESE

## INGREDIENTES

2 dentes de alho  
1/2 cebola  
1 cubo de caldo de carne  
3 xícaras de arroz  
200 g de muçarela  
1 copo de requeijão  
1 caixinha de creme de leite  
1 colher de manteiga  
azeite  
sal  
100g de parmesão  
100ml de leite

## MODO DE PREPARO

Prepare o arroz de maneira convencional, com alho e sal  
Adicione a muçarela e o parmesão, mexendo até que dissolvam  
Em outra panela, refogue no azeite 1 dente de alho e a cebola bem picadinha  
Misture a colher de manteiga, o caldo de carne e 100ml de leite ao refogado  
Então, adicione o requeijão e o creme de leite  
Adicione o arroz reservado e misture bem  
Sirva quente acompanhado da carne de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4101-arroz-a-piamontese.html>