

ARROZ CREMOSO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz pronto

100 g de champignon fatiado

8 tomates cerejas

5 palmitos

1 caixa de creme de leite

1 colher (sopa) de requeijão

100 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com manteiga e refogue os tomates cerejas cortados ao meio, o champignon e o palmito picado até que todos os ingredientes ficam bem refogados

Em seguida, junto o arroz, o creme de leite, o requeijão e a mussarela

Espere a mussarela derreter bem e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/483-arroz-cremoso.html>