

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 fiquem bem refogados

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

Espere a mussarela derreter bem e sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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