

## Arroz à Piamontese



**Tempo de preparo:**  
1 hora

**Rendimento:**  
6 porções

**Tipo:**  
Pratos quentes

**Nível:**  
Médio

### Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Solito Tipo 1

1/2 colher (sopa) de óleo  
100 g de queijo mussarela  
1 lata de creme de leite  
1 colher (sopa) de alho  
Champignon a gosto  
Sal a gosto

### Modo de preparo

1. Deixe o arroz fritar no alho e óleo até ficar bem soltinho.
2. Adicione água, sendo dois dedos acima da quantidade de arroz e tampe até secar.
3. Por último coloque o creme de leite, o queijo, o champignon e deixe no fogo até a mussarela derreter.
4. Quando o arroz ficar bem molhadinho como um risoto, estará pronto.
5. Tire do fogo e sirva ainda quente.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)