



Arroz Piamontese

Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Pratos quentes

Nível:

Fácil

Ingredientes

2 xícaras de Arroz Premium Solito já cozido;

1/2 colher de manteiga;

Um fio de azeite;

1 colher de alho;

½ cebola picada;

1 lata de champignon;

100 g de queijo muçarela;

1 lata de creme de leite;

50 ml de vinho tinto branco.

Modo de preparo

Frite o alho e a cebola na manteiga e no azeite até dourar. Acrescente os cogumelos e refogue por 2 minutos. Coloque o vinho branco e deixe o álcool evaporar.

Adicione o arroz já cozido, o creme de leite e o queijo. Misture bem até que fique homogêneo.

Ajuste o sal e a pimenta e sirva.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br