



Arroz Cremoso Caprese | Solito #1



Tempo de preparo:

45 minutos

Rendimento:

5 porções

Tipo:

Pratos quentes

Nível:

Fácil

Ingredientes

2 xícaras de arroz Premium Solito;

40 ml de azeite;

1 pitada de sal;

3 dentes de alho

6 xícaras de água;

20 folhas de manjericão;

3 tomates;

400 g de queijo de búfala.

Modo de preparo

Corte os tomates ao meio e asse em fogo baixo com azeite por 30 minutos. Refogue o alho no azeite, acrescente o arroz e a pitada de sal e mexa bem. Acrescente os tomates assados e o manjericão ao arroz juntamente com a água e deixe cozinhar por 8 minutos. Com o arroz já cozido, acrescente o queijo de búfala, mexa até derreter e sirva em seguida.

Tempo de preparo: 45 min.

Porções: 5

Valor total da receita: R\$48,00

Veja mais receitas:

www.solito.com.br