

# 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://receitaecozinha.com.br/receita/483-arroz-cremoso.html>