



# RECEITAS DA FIA

## Arroz à piamontese

[www.receitasdafia.com/receitas/arroz-a-piamontese](http://www.receitasdafia.com/receitas/arroz-a-piamontese)

Você pode pensar que é italiano, mas o arroz à piamontese é brasileiríssimo e vai te fazer surpreender na cozinha.

Arroz à piamontese unknown

 30 min

 8 porções

### Ingredientes

- 2 canecas de [arroz](#) lavado
- 1/2 colher de óleo
- 1 colher de alho
- Sal
- 1 lata de [champignon](#)
- 100 g de queijo [mussarela](#)
- 1 lata de [creme de leite](#)

### Modo de Preparo

1. Refogue rapidamente o arroz no óleo e alho até ficar soltinho.
2. Em seguida despeje a água, de modo que fique dois dedos acima do arroz, tampe e deixe até secar.
3. Coloque o creme de leite, a mussarela e o champignon.
4. Deixe no fogo até a mussarela derreter e o arroz ficar bem molhadinho.
5. Em seguida sirva quentinho.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)