

Arroz aos 4 Queijos

Ingredientes:

Arroz branco na água e sal cozido pouco mais que ao dente.

manteiga

1 cebola grande

queijos: parmesão, catupiry, mussarela e prato

champignons

1 lata de creme de leite light

1 copo de leite

Modo de Preparo:

Colocar manteiga para derreter na panela de teflon. Juntar cebola bem picadinha e deixe dourar. Juntar após ter picado os queijos mussarela, prato e catupiry, mexer até que vire uma massa cremosa. Colocar então o creme de leite, o leite o queijo parmesão e os champignons. Mexer mas não deixar ferver, esquentar até sentir que já houve homogeneização. Misturar com o arroz já pronto mas deixar cremoso. Servir em seguida com carne e molho cremoso madeira ou de champignons.

www.casadecarnesvilapires.com.br