

## Arroz com espinafre

### Ingredientes

3 colheres de queijo ralado  
2 colheres de manteiga  
2 xícaras de arroz  
2 tabletes de caldo de galinha  
½ lata de creme de leite  
1 maço de espinafre

### Modo de Preparo

Dissolver o caldo, juntar o arroz e deixar cozinhar. Enquanto o arroz cozinha, lavar o espinafre e colocar as folhas numa panela com um pouco de água e deixar cozinhar por 8 a 10 minutos. Escorrer bem e picar, depois misturar com o creme de leite, a manteiga e o queijo. Misturar o creme de espinafre ao arroz já pronto e servir porvilhado com queijo ralado.

[www.casadecarnesvilapires.com.br](http://www.casadecarnesvilapires.com.br)