

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz à Piamontese

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 xícaras de arroz, 4 xícaras de água (960 mililitros), 1 lata de creme de leite, 200 gramas de cogumelos, 300 mililitros de leite (1¼ xícaras), 2 colheres de sopa de manteiga com sal, 1 colher de sopa de farinha maisena, 2 unidades de cebola, 300 gramas de queijo parmesão ralado, 1 colher de sopa de salsinha picada, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O arroz à Piamontese é um prato típico da culinária brasileira, de aspeto semelhante ao risotto italiano, mas preparado com creme de leite e champignon. Este arroz pode ser servido sozinho ou como acompanhamento de um prato de carne. Confira abaixo como preparar arroz à Piamontese e experimente!, O primeiro passo da receita de arroz à Piamontese é colocar uma cebola picada refogando com 1 colher de manteiga manteiga, em fogo médio., Quando estiver macia, adicione o arroz, frite durante alguns segundos e acrescente a água. Cozinhe tampado até o arroz ficar cozido., Continue preparando o arroz à Piamontese: noutra panela refogue a outra cebola com a restante manteiga desta receita., Quando a cebola dourar, adicione o creme de leite., Dissolva a farinha no leite, pique os champignons e acrescente os dois à panela. Misture bem e deixe cozinhar até obter um creme., Por fim adicione o arroz, o queijo e a salsinha, misture tudo e retifique o sal. Sirva o arroz à Piamontese em seguida acompanhando de, por exemplo, filé com molho madeira. Bom apetite!