



Arroz Albaruska Branco *com Queijo e Requeijão Cremoso*

🍷 Ingredientes

- 1 colher de óleo
- 2 cebolas
- 1 dente de alho
- 2 cubos de caldo (de sua preferência)
- 3 xícaras de arroz ALBARUSKA
- 4 tomates
- Sal
- 1 copo de requeijão cremoso
- ½ xícara de queijo mussarela
- ½ xícara de queijo parmesão ralado
- 6 xícaras de água

🍷 Modo de Preparo

Em uma panela com fogo médio aqueça o óleo, frite 1 cebola e o alho (opcional), coloque o arroz ALBARUSKA, após fritar adicione a água quente, juntamente com o caldo de sua escolha. Deixe a panela semi-aberta, após o início da fervura baixe o fogo, deixe cozinhar por aproximadamente 10 min., quando o arroz ALBARUSKA estiver macio e inteiro, desligue o fogo, deixando a panela bem tampada.

Em uma panela com um fio de óleo frite 1 cebola picada em pedaços bem pequenos, junte os tomates sem pele e refogue por 05 min. ou até amaciar. Retire do fogo e reserve. Despeje em um recipiente, o arroz ALBARUSKA, o requeijão e misture com delicadeza. Em um refratário definitivo, inicie colocando uma camada com o arroz. Alterne arroz, queijo mussarela, deixando o queijo parmesão por último, coloque em fogo pré-aquecido á 180 C°, até gratinar.

🍴 Rende 06 porções ⌚ 50 min.

DICA: Sirva quente, juntamente com salada de sua preferência.