

ARROZ A PIEMONTESA

Ingredientes:

1 panela pequena de arroz branco já cozido
1 lata ou caixinha de creme de leite
100 a 150g de mussarela de boa qualidade
2 gemas de ovo
100 a 150 g de champignon picado

Modo de fazer:

Em uma panela pequena despejar o creme de leite.
Adicionar a mussarela picada, as gemas de ovo e o champignon picado;
Aquecer em fogo brando mexendo sempre até derreter a mussarela (Não deixar ferver para não talhar o creme de leite.
Acerte o sal se necessário (a mussarela e o champignon já contém sal e, a princípio, não será necessário adicionar mais sal).
Misture aos poucos o arroz ao creme pronto, misturando para homogeneizar.
Coloque em uma travessa pequena e decore com raminhos de salsa.