ARROZ COLORIDO TIPO CHINÊS

INGREDIENTES

azeite a gosto

sal a gosto

1 dente de alho

200 g arroz branco

água quanto baste

15 ml molho shoyo

12 ml de azeite

100 g de presunto cozido

1/4 pimentão vermelho

1/4 pimentão verde

1 cenoura

3 talos de cebolinha

2 ovos

MODO DE PREPARO

Amasse bem o dente de alho com um pouco de sal

Em uma panela coloque 1 fio de azeite e frite o alho até dourar

Coloque o arroz e frite por um minuto

Adicione água e o shoyo; tampe a panela e cozinhe até o arroz ficar pronto e reserve

Corte os pimentões e a cenoura em quadradinhos pequenos do mesmo tamanho

Em uma frigideira de fundo largo e bordas altas coloque 12 ml de azeite

Bata ligeiramente os ovos e despeje os na panela de fundo largo e mexa com uma colher de pau até que fiquem fritos e soltos

Acrescente o presunto, os pimentões e refogue por mais 5 minutos

Corte a cebolinha na mesma largura do pimentão e cenoura

Adicione a cebolinha verde e o arroz cozido; misture bem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10663-arroz-colorido-tipo-chines.html