

ARROZ BRANCO AO ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco
2 xícaras de água fervente
1 colher (sopa) de azeite de oliva
alho triturado a gosto
cebola branca ralada a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água em um recipiente separado
Refogue o alho e a cebola no azeite
Misture o arroz cru ao alho e cebola refogados
Adicione sal a gosto
Misture a água aos poucos e mexa até o arroz desgrudar da panela
Deixe cozinhar em fogo alto com a panela semi
Aguarde a água secar, até aparecer a parte superior do arroz
Coloque em fogo baixo e tampe a panela
Desligue o fogo quando a água secar totalmente (para isso, puxe o arroz com um garfo esporadicamente para verificar se a água secou)
Misture o arroz com um garfo para soltar da panela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10816-arroz-branco-ao-alho-e-oleo.html>