ARROZ CHOP SUEY

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão médio descascado e fresco

1/2 kg de arroz branco e comum

200 g de milho pré cozido

200 g de ervilha

1 cenoura média

sal a gosto

100 g de presunto

4 ovos

6 talos de cebolinha verde

azeite

2 dentes de alho

1 limão

MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz para tirar todo o caldo branco e deixe secar

Coloque um pouco de azeite e alho a gosto

Aqueça e mexa o arroz seco

Coloque água e deixe cozinhar

Deixe os camarões em uma vasilha com água e limão uns 5 minutos

Lave

Coloque

Limpe a cenoura e corte em cubos pequenos

Cozinhe no vapor mas não deixe totalmente cozido

Corte o presunto em cubos pequenos e dê uma fritada rápida

Junte o milho e a ervilha e aqueça

Corte a cebolinha em pequenas rodelas e reserve

Em um panela, coloque um pouco de azeite ou margarina

Em uma travessa, misture todos os ingredientes e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12392-arroz-chop-suey.html