ARROZ INTEGRAL TEMPERADO COM LIMÃO E PIMENTA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz integral

1 colher de azeite

alho amassado com sal a gosto

1 limão

1/2 cebola roxa picada

1 limão

1 pimenta-de-cheiro picada

1 pimenta malagueta picada

salsa picada a gosto

cebolinha picada a gosto

5 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Coloque a colher de azeite na panela, quando esquentar frite o alho

refogue o arroz com o alho

Após 3 minutos refogando o arroz, adicione a água e deixe cozinhar por 25 minutos

Desligue o fogo e deixe descansar por 10 minutos com a tampa fechada

Em um recipiente de vidro esprema o limão e misture com as pimentas, a cebola, a salsa, a cebolinha e o arroz integral

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1326-arroz-integral-temperado-com-limao-e-pimenta.html