ARROZ DE JAÇANÃ

INGREDIENTES

1 kg de jaçanã (aves da região nordeste)

4 xícaras de arroz

8 xícaras de água quente

2 dentes de alho picado

colorau a gosto

tomilho a gosto

alecrim a gosto

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, refogue o alho e a cebola até dourar.

Acrescente o jaçanã, o colorau, sal e pimenta a gosto. Deixe refogar por 10 minutos.

Coloque 4 xícaras de água quente e tampe a panela.

Depois que pegar pressão, conte 10 minutos.

Abra a panela e desfie o jaçanã e reserve.

Em uma panela, coloque o arroz e 4 xícaras de água quente. Cozinhe e reserve.

Pegue o caldo do jaçanã, o jaçanã desfiado, o arroz e misture tudo junto.

Salpique o cheiro-verde e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14374-arroz-de-jacana.html