

ARROZ AO CREME DE CEBOLA COM CENOURA

INGREDIENTES

- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- 1 cenoura
- 25 ml óleo
- 1 copo (200 ml) de arroz
- 2 sachês de tempero em pó para arroz ou de legumes
- sal a gosto
- 400 ml de água
- 1 colher (sobremesa) de açafrão

MODO DE PREPARO

Em um processador ou liquidificador, bata a cebola até que vire polpa e reserve.

Em seguida, faça com a cenoura o mesmo procedimento da cebola.

Em uma panela, coloque o óleo com o alho picadinho e deixe dourar.

Após isso, despeje a cebola e deixe fritar.

Acrescente a cenoura e o arroz e mexa bem.

Em seguida, coloque o açafrão e a água e deixe cozinhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15145-arroz-ao-creme-de-cebola-com-cenoura.html>