

# ARROZ TEMPERADO DA WANDA

## INGREDIENTES

### ARROZ:

Arroz:3 xícaras de arroz  
6 xícaras de água  
1/2 cebola  
2 colheres (sopa) de alho em pasta sem sal  
2 colheres (sopa) rasa de sal  
óleo

### MOLHO:

Molho:1 lata de ervilha  
1 vidro de palmito (o palmito tem que estar boiando no vidro)  
1 vidro de molho de tomate  
1 vidro de água  
1 colher (sobremesa) de molho de pimenta  
1/2 cebola  
1 colher (sopa) de alho em pasta sem sal  
1 colher (sopa) de sal  
óleo  
Mozarela

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Pique meia cebola em quadradinhos.  
Coloque-a na panela com óleo (uma fina camada, sem cobrir a cebola) e alho (1 colher de sopa).  
Frite a cebola.  
Coloque o vidro de molho de tomate na panela mais a mesma quantidade de água.  
Coloque sal (1 colher de sopa) e pimenta (1 colher de sobremesa).  
Inclua as ervilhas na panela.  
Pique o palmito em rodelinhas e acrescente-os à panela.  
Mexa de vez em quando.

Espere o molho ferver.

Experimente o tempero.

Deixe ferver até ele ficar mais encorpado, mas não grosso.

#### ARROZ:

Arroz: Refogue a meia cebola picadinha com a colher de alho.

Forre a panela com uma camada fina de óleo, não precisa cobrir a cebola de óleo.

Acrecente o arroz à panela com os temperos, junto com uma colher (sobremesa) de sal.

Frite um pouquinho o arroz.

Acrecente água e tampe a panela pela metade até ferver.

Diminua o fogo e deixe cozinhando por uns 20 minutos.

#### MONTAGEM:

Montagem: Misture o molho no arroz aos poucos.

Coloque em uma travessa, metade do arroz e adicione mussarela em cima.

Acrecente o resto do arroz por cima.

Leve ao fogo preaquecido a 200° C, para deixar o queijo derreter, uns 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15656-arroz-temperado-da-wanda.html>