

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.

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

Frite um pouquinho o arroz.

Acrescente 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.

Acrescente 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>