

ARROZ COM AVEIA

INGREDIENTES

Arroz

Alho fatiado fino

1 lata de milho verde

100 g de orégano

Cebola pequena ralada

1 colher (sopa) de azeite ou óleo de soja

Sal a gosto

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

200 g de aveia

MODO DE PREPARO

Faça o arroz como de costume, apenas acrescentando o alho e a cebola ralada na hora de fritar o arroz, e reserve.

Em uma frigideira, de preferência de teflon, coloque a manteiga ou margarina em fogo baixo até ficar totalmente derretida ou, se preferir, líquida.

Coloque toda a aveia e com uma colher de pau mexa sem parar até ficar toda com uma cor homogênea da margarina.

Aumente o fogo ao máximo e mexa sem parar até que a aveia fique dourada.

Fique atento: deixe um pote ou um prato à mão, pois quando a aveia ficar no ponto tire-a imediatamente da frigideira (o tempo de ir buscar o prato ou pote pode queimar a aveia e ficar amarga).

Misture bem o milho verde e o orégano ao arroz.

Depois de todos os ingredientes misturados, salpique a aveia por cima no arroz e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15916-arroz-com-aveia.html>