

ARROZ COM COUVE

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz parboilizado
- 2 xícaras de água
- 2 folhas de couve
- cebola
- alho
- sal e pimenta a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite ou óleo para refogar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho picados no azeite (ou óleo).

Coloque a xícara de arroz parboilizado e misture com a cebola e o alho.

Bata as 2 folhas de couve com as 2 xícaras de água no liquidificador.

Coloque a água batida com couve e sal no arroz para cozimento.

Deixe levantar fervura, e depois que levantar fervura, diminua o fogo e deixe a panela semi-tampada, até secar completamente a água.

Deixa descansando por 5 minutos e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16416-arroz-com-couve.html>