

ARROZ COLORIDO CHINÊS

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de arroz
100 g presunto picado em cubinhos
100 g vagem
1 cenoura (picada em cubinhos pequenos)
2 ovos
sal a gosto
um fio de óleo
1 molho de cebolinha

MODO DE PREPARO

Lave o arroz, e deixe de molho em água por aproximadamente 10 minutos, escorra e reserve.

Limpe a vagem (retire os fiapinhos) corte bem fininha, reserve.

Corte a cenoura em quadradinhos pequeninhos, reserve.

Coloque uma panela com água para ferver com um pouquinho de sal, cozinhe a cenoura, quando ficar al dente escorra e reserve.

Em seguida, faça o mesmo com a vagem e reserve.

Corte a cebolinha bem fininha, reserve.

Quebre os ovos em um prato e bata com um garfo, coloque uma pitada de sal.

Em uma frigideira de teflon, acrescente um fiozinho de óleo, só para untar a frigideira.

Despeje um pouco do ovo, uma camada fina, até fritar, o modo de preparo parece com panqueca, mas não tem necessidade de virar, fica fino como um papel.

Faça isso até acabar o ovo (deve dar para usar umas três vezes), corte em quadradinhos, reserve.

Em uma panela, coloque 1 litro de água, coloque sal e quando ferver, coloque o arroz.

Quando estiver al dente, escorra e misture com os outros ingredientes (ovo picadinho, cenoura, vagem, presunto e cebolinha).

Acompanha muito bem o frango agri-doce e o frango xadrez.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17181-arroz-colorido-chines.html>