

ARROZ BRANCO SOLTINHO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo

3 dentes de alho picado

arroz lavado

1 colher (chá) de sal

2 xícaras de água fervendo

MODO DE PREPARO

Se você prefere lavar o arroz, escorra bem.

Adicione o óleo a panela, coloque o alho e logo em seguida o arroz.

Refogue bem.

Adicione a água fervendo e o sal.

Deixe cozinhar em fogo médio.

Sem fechar totalmente a tampa, deixe por 15 minutos.

Mexa só uma vez durante o cozimento.

Confira se ainda há água e espere secar.

Depois desligue o fogo, feche a panela e deixe por mais 15 minutos.

Depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19537-arroz-branco-soltinho.html>