

ARROZ SOLTO

INGREDIENTES

500 g de arroz

1 colher (chá) de óleo

1 colher (chá) de alho em pó

1 cebola picada

1/2 de cenouras fatiadas

sal a gosto

250 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva 150 ml de água.

Em outra panela, despeje o óleo e leve ao fogo até aquecer.

Agora, refogue com todos os ingredientes (exceto a cenoura) e tome cuidado para não queimar a cebola.

Em seguida, despeje o arroz e deixe fritar por 4 minutos.

Despeje a água (150 ml) da outra panela (a ferver) no arroz e deixe cozinar.

Acrescente as cenouras na mistura.

Assim que a água secar, baixe o fogo no mínimo, acrescente a outra parte de água fria (100 ml) e deixe cozer até aprontar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20799-arroz-solto.html>