

ARROZ DA JAY

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite
180 ml de água
2 xícaras de arroz cru
1 cebola média
1 dente de alho médio
1 maço de cebolinha e coentro
1 maço de couve
1 cenoura média
2 pedaços pequenos de abóbora
1 calabresa (seara) pré-cozida ou de sua preferência 2 colheres (sopa) de maionese
2 colheres (sopa) de creme de leite
1 colher (sopa) de leite de coco
1 colher (sopa) de mostarda

MODO DE PREPARO

Pique em cubos a cebola, a cenoura, a abóbora e reserve.

Corte o coentro e a cebolinha em partes pequenas e reserve. Em uma panela, leve ao fogo o azeite e refogue o alho, a mostarda, a maionese, o leite de coco e o creme de leite.

Após obter uma consistência firme, junte os demais ingredientes e misture. Deixe ferver por 2 minutos e em seguida adicione as 2 xícaras de arroz e a água. Assim que a água secar, deixe em fogo baixo por mais 8 minutos e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22451-arroz-da-jay.html>