

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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