

ARROZ PILAF

INGREDIENTES

100 g de arroz

1 cebola

2 colheres (sopa) de manteiga

350 ml de caldo claro

3 colheres de azeite

sal a gosto

buquê aromático (salsinha, tomilho, alecrim)

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em pedaços bem pequenos e reserve.

Em uma panela, adicione o azeite, a cebola e o sal e mecha até a cebola ficar transparente, e não dourada. Logo em seguida, adicione o arroz e salteie-o.

Depois de salteado, adicione o caldo claro e o buquê aromático e tampe a panela em meia tampa, deixando-a em fogo médio até que o caldo seque (não deixe secar o caldo todo).

Depois de parte do caldo ter secado, apague o fogo, tire o buquê aromático e adicione a manteiga, mexendo, para dar aquele brilho ao arroz.

Em seguida, tampe a panela por 5 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23388-arroz-pilaf.html>