

ARROZ DO CHEFE

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz branco
2 colheres (sopa) de alho triturado
2 colheres de (sopa) óleo de girassol
50 g de mussarela ralada
50 g de presunto cortados em cubos pequeno
50 g de mussarela cortado em cubo pequeno
50 g de azeitona verde sem caroço
50 g de tomate seco bem cortadinhos
1 colher (sopa) de açafrão da terra
4 copos de água de 250 ml
sal a gosto
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo, em seguida adicione o alho, o arroz branco, o açafrão da terra e frite na panela. Coloque os copos com água e sal a gosto, espere cozinhar o arroz.

Após o arroz pronto, adicione em outra panela o tomate seco, azeitona verde, com um pouco de azeite.

Coloque todo arroz na outra panela, juntamente com outros ingredientes.

Mexa bem e adicione a mussarela ralada e presunto.

Em seguida, acrescente a mussarela em cubo e mexa por 3 minutos em fogo alto.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23688-arroz-do-chefe.html>