ARROZ DE LEITE FAMILIA FERNANDES

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco

1/2 cebola cortada em cubinhos

2 dentes de alho (cortados em pedaços pequenos ou amassados)

3 xícaras de água

fio de óleo

1 xícara de leite líquido

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o alho, fio de óleo, cebola e sal.

Deixe dourar sempre mexendo acrescente o arroz e deixei doura mas um pouco.

Assim que estiver dourado acrescente as 3 xícaras de água (pode ser quente se preferir).

Deixe ferver até que o arroz fique mole.

Depois que o arroz estiver mole, perto de secar, acrescente o leite, deixe ferver até dissolver bem o leite e o arroz fique no ponto de risoto.

Desligue deixe esfriar e pode servir a vontade com o acompanhamento que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24207-arroz-de-leite-familia-fernandes.html