

ARROZ AGULHA

INGREDIENTES

1/4 cebola picada
1/2 colher (café) de alho ou um dente pequeno
2 colheres (sobremesa) de óleo
5 colheres (sobremesa) de arroz
1 e 1/2 xícara de água
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em fogo médio uma panela com o óleo, cebola picada e o alho.

Refogue até a cebola ficar transparente.

Adicione o arroz e refogue por 1 minuto, coloque a água e o sal.

Leve ao fogo alto e espere que ferva.

Quando levantar fervura, abaixe o fogo para médio baixo e deixar a panela meio tampada.

Após 10 a 12 minutos, desligue o fogo, solte o arroz com um garfo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24426-arroz-agulha.html>