

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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