

# ARROZ À RENATA

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz branco lavado e escorrido

4 e 1/2 xícaras de água

1 maço de rúcula fresca cortado rudemente, sem caules

2 colheres (sopa) de champignon fatiado e cortado ao meio

1/8 de pimentão vermelho cortado em cubos pequenos

1/2 cebola roxa cortada em cubos pequenos

20 g de manteiga sem sal

1 dente de alho cortado

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga numa panela média.

Frite o alho e a cebola até dourarem.

Acrescente o arroz e frite-o um pouco (em geral, até secar).

Acrescente a água, adicione o sal e o pimentão.

Misture e deixe em fogo baixo e tampado até a água baixar ao nível do arroz (basicamente desaparecer da vista, porém o arroz ainda estará encharcado).

Acrescente a rúcula e o champignon, misture novamente e deixe a panela meio tampada, aumente o fogo para médio e aguarde secar.

Pronto, é importante ficar atento nesta parte por que o arroz pode queimar; é difícil dizer o tempo exato por que este depende do fogão, mas uns 3 minutos devem bastar.

Para saber se está pronto, insira uma faca na panela e afaste um pouco o arroz para verificar se há água no fundo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/24587-arroz-a-renata.html>