

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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