ARROZ TASMANIA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz parbolizado

4 xícaras de água fria

1/2 xícara de amendoas laminadas

1/2 xícara de pimentão vermelho em cubinhos

1/2 cebola picadinha

1/2 xícara de champignon fatiado

1 sachê de sazon sabor do nordeste

azeite extra virgem

suco de 1 limão siciliano

salsinha, cebolinha e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte 1/2 cebola em cubos pequenos e refogue em 1 colher de sopa de azeite extravirgem.

Junte 2 xícaras de arroz parboilizado e 1/2 xícara de amêndoas em lâminas, misturando bem.

Acrescente 4 xícaras de água fria, 1 sachê de sazón sabor do nordeste (peguei essa dica na net, testei e ficou ótimo!), sal e deixe cozinhar com a panela semi tampada.

Na metade do cozimento, acrescente 1/2 xícara de pimentão vermelho picadinho e 1/2 xícara de champignons.

Depois de pronto, finalize com o suco de 1/2 limão espremido, salsinha e cebolinha para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25775-arroz-tasmania.html