

ARROZ SUPREMO DE CENOURA RALADA COM FOLHA DE LOURO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de arroz
- 1 cenoura
- 1 folha de louro
- 250 ml de água filtrada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 50 ml tempero de pimenta

MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz, deixe secar bem dentro do escorredor e reserve.

Em uma panela de qualquer modelo, rale a cenoura (em tirinhas) bem raladas no ralador.

Após ter ralado a cenoura, coloque o alho amassado do amassador de alho e uma colher de azeite de oliva a panela.

Ferva 250 ml de água.

Coloque o arroz na panela e despeje metade da água, pois irá cozinhar a cenoura com azeite de oliva, alho e arroz em fogo médio.

Quando o arroz estiver bem cozido, coloque as pitadas de tempero de pimenta.

Despeje do que sobrou da água que ficou no canecão na panela de arroz.

Desligue o fogo e deixe a panela tampada por cinco minutos com uma folha de louro para dar um bom gosto e cheiro e depois solte os grãos com ajuda de um garfo de madeira.

Está pronto, é só se servir!!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26795-arroz-supremo-de-cenoura-ralada-com-folha-de-louro.html>