ARROZ COM PIMENTA (DEDO-DE-MOÇA)

INGREDIENTES

2 copos de arroz

2 sachês de sazón vermelho

2 colheres de doriana (manteiga)

2 pimenta dedo-de-moça

salsinha e cebolinha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça o arroz normalmente, com sal, alho e reserve em uma travessa.

Em uma bacia, coloque a salsinha e cebolinha bem picadinha.

Tire todas as sementes da pimenta (fica muito ardido se deixar a semente, é melhor tirar tudo) e corte-a bem picadinha.

Misture tudo no arroz feito na hora, coloque os 2 sachês de sazón, as 2 colheres de doriana, os ingredientes picados e misture bem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27153-arroz-com-pimenta-dedo-de-moca.html