

ARROZ NEGRO COM AMÊNDOAS E DAMASCO

INGREDIENTES

250 g de arroz negro

alho poró

100 g de damasco

200 g de amêndoas

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque 250 g de arroz negro.

Cubra o arroz com um dedo de água, coloque 1 colher de sal, tampe a panela e coloque na pressão por 30 minutos.

Após 30 minutos, abra a panela e deixe no fogo, completando com água caso seja necessário.

Para o refogado, corte o alho poró em tiras finas e dê um dourado com manteiga.

Coloque as amêndoas partidas e os damascos cortados em pequenos pedaços.

Misture o refogado ao arroz que deverá estar como um risoto.

Continue acrescentando água até que o arroz esteja com uma consistência macia.

Acerte o sal e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27887-arroz-negro-com-amendoas-e-damasco.html>