

ARROZ COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

2 copos de arroz
1 copo de requeijão de sua marca preferida
sal a gosto
ervas finas a gosto
alho
sal
tempero bahiano
1 cenoura
200 g de vagem

MODO DE PREPARO

Lavar o arroz.
Aquecer o óleo ou azeite.
Picar a cenoura, o alho e a vagem.
Fritar tudo.
Colocar 2 e 1/2 copos de água.
Deixar cozinhar em fogo brando.
Antes do término do cozimento, bem no final, acrescentar o requeijão mexa bem.
Pronto, só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28575-arroz-com-requeijao.html>