

ARROZ PILAF (OUTBACK)

INGREDIENTES

1/2 pimentão vermelho pequeno picado

1 xícara de arroz parbolizado

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

1 sachê de sazón sabor nordestino

sal a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o pimentão vermelho em pedaços bem pequenos, em formatos de quadradinhos.

Em uma panela, refogue o alho e a cebola em óleo ou azeite, adicione o pimentão;

Adicione o arroz lavado e a salsinha, refogue por mais um tempo e adicione a água necessária para o cozimento.

Adicione o sal e o sazón sabor nordestino, deixe cozinhar.

Após cozimento, passar o arroz ainda quente para um recipiente.

Coloque um pouco de suco de limão enquanto mexe.

O limão é a gosto, mas cuidado para não colocar muito e perder o gosto do arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29664-arroz-pilaf-outback.html>