

ARROZ INTEGRAL AO VINHO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 copo de arroz integral
- 1 copo de vinho branco seco
- 2 caldos de carne dissolvidos em 3 copos de água
- 2 colheres de margarina (ou uma de manteiga)
- cebola a gosto
- salsa e cebolinha

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola na margarina.

Adicione o arroz lavado e deixe refogar por aproximadamente 3 minutos.

Em outra panela, junte o vinho branco aos caldos de carne dissolvidos em água e deixe ferver.

Adicione a mistura (vinho e caldo de carne) ao arroz refogado.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 40 minutos (ou até que o arroz fique no ponto).

Salpique salsa e cebolinha para dar o toque final.

Acompanha bem frango e frutos do mar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29888-arroz-integral-ao-vinho-branco.html>