

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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