

# ARROZ DA DADÁ

## INGREDIENTES

3 copos americanos de arroz  
6 copos americanos de água  
2 dentes de alho  
1 colher de sopa de óleo  
sal a gosto  
1 cebola pequena picada  
salsa e cebolinha a gosto picada  
2 latas de sardinha desfiado  
1 lata de milho  
1 lata de ervilha  
1 colher de sopa de queijo ralado  
2 ovos cozidos picados

## MODO DE PREPARO

Numa panela média, refogue o alho com o óleo e acrescente o arroz e o sal.

Mexa um pouco e acrescente a água, deixe cozinhar em fogo brando por 10 minutos ou até secar toda a água.

Depois do arroz cozido e ainda quente, despeje numa travessa e acrescente os outros ingredientes.

Misture bem e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29970-arroz-da-dada.html>