

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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