

ARROZ SILVESTRE

INGREDIENTES

1 kg de arroz (parboilizado)

500 g de coentro

óleo de soja ou azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente colocar meio litro de água no liquidificador com as 500 g de coentro e o sal.

Bater os ingredientes até ficar uma mistura homogênea.

Despejar o líquido verde em uma panela e acrescentar mais meio litro de água e um fio de óleo ou azeite.

Deixar no fogo para ferver.

Após ferver colocar o arroz e esperar cozinhar por completo.

Desligar o fogo e deixar esfriar, mexendo para soltar o arroz.

Depois e só fazer uma apresentação e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30132-arroz-silvestre.html>