

ARROZ ÁRABE DA MONICK

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de arroz
6 "ninhos" de macarrão cabelo de anjo
3 colheres de sopa de manteiga com sal
1 pacote de 200 gr de amêndoas
1 pacote de 200 gr de uvas passas
5 dentes de alho
200 gr de mussarela ralada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as amêndoas em pedaços pequenos.

Frite-as levemente com 1 colher de manteiga sem deixar escurecer muito para não amargar e reserve.

Desfaça os "ninhos" do macarrão colocando dentro de uma panela.

Leve ao fogo baixo com a manteiga já derretida, deixe o macarrão fritar, mexendo sempre até ficar bem douradinho.

Quando o macarrão já estiver frito, acrescente o alho amassado com o sal e refogue o arroz junto com o macarrão.

Cozinhe o arroz normalmente com o macarrão misturado, ajustando o sal se necessário.

Depois de cozido, desligue o fogo e acrescente as amêndoas reservadas e as uvas passas, misturando bem.

Transfira o arroz para uma travessa de vidro, cubra com a mussarela ralada e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30142-arroz-arabe-da-monick.html>