

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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