

ARROZ SOLTINHO

INGREDIENTES

2 colheres de azeite
2 xícaras de arroz branco
1 cebola inteira
4 xícaras de água fervendo
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as 2 xícaras de arroz branco com água fria.

Mexa o arroz com a mão por 7 minutos, quando estiver lavando faça movimentos delicados para não quebrar o arroz.

Deixe uma panela em fogo alto e nela você vai colocar o azeite e a cebola.

Refogue durante 3 minutos, depois de ficar douradinha adicione o arroz e mexa por 4 minutos.

Coloque a água fervendo e deixe a tampa da panela semi-fechada por exatamente 12 minutos.

Durante este período não mexa porque os grãos vão soltar amido e isso vai deixar o seu arroz grudado.

Depois de 12 minutos a água terá secado, se ela não tiver secado põe mais um pouco de água e espere o arroz fazer um estralinho.

Depois dele ter feito o estralinho desligue o fogo e deixe ele abafando por 15 minutinhos.

Depois é só passar o garfo e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30496-arroz-soltinho.html>