

ARROZ BRANCO NA MANTEIGA

INGREDIENTES

1 copo americano de arroz de sua preferência
1 colher de sopa de manteiga de boa qualidade
1 cebola média
3 dentes de alho
cheiro verde a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em pequenos cubinhos.
Amasse o alho junto com o sal.
Derreta a manteiga em uma panela.
Coloque o alho e a cebola e deixe dourar levemente.
Junte o arroz e mexa bem a ponto de ficar com uma certa transparência.
Acrescente água a ponto de cobrir totalmente o arroz.
Tape a panela e cozinhe no fogo baixo até secar.
Sirva em uma travessa com o cheiro verde bem picadinho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31306-arroz-branco-na-manteiga.html>