

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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