

# 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>