

ARROZ DE PRINCIPIANTE

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de arroz
- 2 xícaras de água quente
- 1/2 cebola (pequena) picada
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 colher de chá (rasa) de sal

MODO DE PREPARO

Ferver a água separadamente, coloque um pouco mais, porque na fervura vai evaporar, talvez você precise corrigir o arroz, depois utilize apenas a medida das 2 xícaras na hora de acrescentar ao arroz.

Em uma panela coloque o óleo e a cebola. A cebola deve sempre ir por primeiro, porque o tempo dela de cozimento é maior que o alho. Se colocar o alho antes, ele cozinha e pode queimar antes da cebola refogar.

Acrescente o alho amassado ou espremido, o sal e refogue (levemente dourado e sem queimar).

Misture o arroz e mexa com os temperos, é coisa rápida.

Coloque as 2 xícaras de água e mexa para soltar o arroz, caso tenha grudado um pouco na panela.

Em fogo normal, deixe a água ferver por uns 5 minutos com a panela semi fechada, depois diminua o fogo e tampe a panela.

Se você não tem experiência, com um garfo, afaste o arroz, do centro da panela, mas só um pouquinho para ver o fundo) se a água está secando, experimente se o arroz está ficando macio e tampe a panela novamente para terminar o cozimento.

Se infelizmente o arroz estiver duro por alguma barbearagem, coloque a água morna que você deixou no "canexão", acrescente 1/2 copo de água (quanto mais quente melhor).

Sacrilégio: nunca mexa o arroz quando estiver em cozimento e se ficou papa, esqueça, tente na próxima vez.

Dica: se ficou papa, coloque-o em uma travessa, acrescente queijo ralado, pode ser de pacotinho, salsinha bem picada, azeitona verde bem picada, um fio de azeite e mexa, talvez vc consiga salva-lo. Fica comestível e disfarça.

bon appétit

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31476-arroz-de-principiante.html>