

ARROZ COMUM

INGREDIENTES

óleo (o suficiente para dourar o alho)

sal (a gosto)

2 dentes de alho (socados)

2 xícaras de (chá) arroz

água

MODO DE PREPARO

Com a panela já no fogo, jogue uma colher (sopa) de óleo.

Depois jogue todo o alho, deixe o alho, mas não queimar.

Lave o arroz e jogue-o na panela.

Ponha o sal e misture tudo.

Em seguida coloque água até que fique dois dedos acima do arroz (2 copos).

Abafe e cozinhe sempre no fogo baixo.

Espere a água secar é só apreciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/31710-arroz-comum.html>