

## ARROZ CARIOWA (CENOURA)

### INGREDIENTES

2 xícaras (cafê) e 1/2 de arroz

1 cenoura e 1/2

1 cubo de caldo de arroz

1 cubo de caldo de legumes

1/2 cebola média

2 dentes de alho médios

2 colheres (sopa) de óleo

3 copos e 1/2 de água para cozimento

### MODO DE PREPARO

Bote o arroz de molho na água e reserve.

Descasque as cenouras e rale ou pique-as e reserve.

Tire o arroz do molho e reserve.

Pegue uma panela (caçarola) grande, coloque o óleo, o alho ralado e a cebola ralada.

Coloque os cubos de caldo e doure em fogo brando ou até os cubos derreterem.

Ponha o arroz, 1/2 copo de água e mexa bem.

Quando a água estiver secando coloque a cenoura ralada e três copos de água.

Mexa novamente e tampe.

Quando a água começar a secar destampe e aguarde.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/33128-arroz-carioca-cenoura.html>