

# ARROZ CARIOCA (CENOURA)

## INGREDIENTES

2 xícaras (café) 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33128-arroz-carioca-cenoura.html>