

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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