

ARROZ REGATÃO ACREANO

INGREDIENTES

TEMPEROS:

Temperos: sal
pimenta verde
alho
cebola
cheiro verde
açafraão
2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Escalde o Pirarucu para retirar o sal, desfie e refogue no óleo com dois dentes de alho. Quando estiver refogado acrescente o açafraão e reserve.

Limpe o Jambu, coloque para ferver por cinco minutos, escorra a água e reserve.

Em uma panela tamanho médio refogue no óleo, três dentes de alho, juntamente com uma cebola cortada em pequenos pedaços.

Após estarem refogados, junte a água e a manipueira e deixe levantar fervura.

Quando estiver fervendo coloque o arroz na panela e deixe cozinhar por 15 minutos. Em seguida acrescente o pirarucu refogado e deixe cozinhar até o arroz secar.

Despeje o arroz regatão num refratário e, em seguida, coloque o cheiro verde e a pimenta verde picada.

Sirva ainda quente.

O arroz regatão pode ser servido com peixe frito e purê de inhame.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34472-arroz-regatao-acreano.html>