

ARROZ SOLTINHO E PERFEITO

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz
- 2 xícaras de água
- 3 dentes de alho amassados
- 1 sachê de Sazón para arroz
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de chá rasa de sal

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, aqueça o óleo e frite o alho, sem deixá-lo dourar ainda.

Acrescente o arroz (atualmente a maioria das marcas elimina a necessidade de lavá-lo, confira na embalagem) e refogue por um minuto.

Acrescente o Sazón e o sal, mexa bem para misturar.

Acrescente as 2 xícaras de água e não mexa o arroz. Ao mexer, você destrói a película de amido dos grãos, fazendo-os grudar.

Coloque em fogo alto e tampe a panela deixando um vão.

Logo após abrir fervura, aguarde um minuto e coloque em fogo médio.

Quando a água secar (confira delicadamente o fundo da panela com um garfo. Se não houver água borbulhando, está seco).

Desligue o fogo, tampe a panela por 10 minutos e deixe o arroz cozinhar no próprio vapor.

O segredo para deixá-lo soltinho: após os 10 minutos tampado, raspe o arroz delicadamente com um garfo para soltar os grãos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35141-arroz-soltinho-e-perfeito.html>