

ARROZ BRANQUINHO E SOLTINHO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

2 dentes de alho

sal a gosto (eu coloco meia colher de sopa)

1/2 colher de sopa de óleo (quase nada)

para cada 2 xícaras arroz, duas de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela soque o alho ao seu modo.

Coloque a água para ferver.

Coloque o alho dentro da panela e coloque um pouco de óleo.

Depois que o alho já estiver corado, adicione o arroz e o sal.

Deixe dar uma "fritada" breve de 3 minutos, mas sempre mexendo.

Depois de frito adicione a água e mantenha o fogo brando.

Deixe secar, desligue o fogo e pronto.

Arroz sequinho, soltinho e branquinho. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35221-arroz-branquinho-e-soltinho.html>