

ARROZ COM QUINOA

INGREDIENTES

- 1 copo de arroz lavado e escorrido
- 1/2 copo de quinoa (amarela, preta ou vermelha) lavada e escorrida
- 3 copos de água
- 1 fio de azeite
- 1 cebola pequena bem picada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 tomate picado
- 1 copo de vagem picada
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e coloque a cebola para dourar.

Adicione o alho, misturando bem. Em seguida, vem o arroz, a quinoa e o sal. Mexa bem e coloque a água.

Deixe em fogo alto, mexendo de vez em quando, até que a água esteja quase completamente evaporada (15 a 20 minutos).

Acrescente o tomate e a vagem, mexa, diminua o fogo para baixo e tampe a panela.

Depois de 5 minutos, verifique se o arroz e a quinoa já estão macios e desligue. Caso necessário, deixe cozinhar por mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36396-arroz-com-quinoa.html>