

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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