ARROZ REFOGADO COM CENOURA E BATATINHA

INGREDIENTES

250 g de arroz parboilizado

1 cenoura média ralada

2 batatinhas cortadas em cubinhos

2 dentes de olho amassados

1/2 cebola cortada

1 barrinha de caldo Knorr de frango

5 colheres de sopa de óleo

1 litro e 1/2 de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola com óleo.

Quando a cebola estiver transparente adicione a cenoura ralada, misture um pouco e acrescente a água, a batatinha e o caldo Knorr.

Quando a água começar a ferver jogue o arroz e espere evaporar.

Quando começar a fazer estalos está pronto.

Sugestão: sirva com churrasco ou frango assado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36649-arroz-refogado-com-cenoura-e-batatinha.html