

# ARROZ REFOGADO COM CENOURA E BATATINHA

## INGREDIENTES

250 g de arroz parboilizado  
1 cenoura média ralada  
2 batatinhas cortadas em cubinhos  
2 dentes de alho 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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