

# ARROZ AO ALHO E COENTRO

## INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz parboilizado
- 2 xícaras de água
- sal (a gosto)
- alho (a gosto)
- coentro (a gosto)
- 3 colheres de sopa de azeite doce

## MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque o arroz, a água e o sal, e leve a fogo para cozinhar o arroz.

Quando o arroz estiver cozido, coloque para escorrer.

Com um pilão, amasse bastante o coentro e o alho, juntos.

Numa caçarola larga, coloque o azeite, o alho e o coentro amassados e leve ao fogo baixo.

Quando começar a ouvir o barulho de fritura, acrescente o arroz, vá misturando até ficar homogêneo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37716-arroz-ao-alho-e-coentro.html>