

ARROZ DA WAL

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz parbolizado

1 cenoura (média)

1 sazón para temperar arroz

1/2 cebola

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela corte o alho em pedaços pequenos, rale meia cenoura e a outra metade corte em pedaços pequenos.

Corte a cebola em pedaços pequenos, coloque o óleo, leve ao fogo e refogue até dourar.

Se precisar acrescente mais óleo, em seguida coloque o arroz e água que dê para cobrir todo o arroz.

Coloque o sazón e o sal.

Espere cozinhar e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38584-arroz-da-wal.html>