

ARROZ BRANCO SOLTINHO (SEM ERRO)

INGREDIENTES

500 ml de arroz branco
700 ml de água fervente
4 dentes de alho (picado ou amassado)
1/2 cebola picada
1 colher de óleo de cozinha
1 colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Primeiro pique o alho e a cebola.
Coloque a água para ferver.
Prepare a panela de ferro com a colher de óleo e coloque o alho e a cebola, frite bem.
Coloque o sal e frite bem .
Logo coloque o arroz e frite por uns 3 minutos.
Despeje a água fervente no arroz.
Coloque no fogo baixo com tampa.
Espere secar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38622-arroz-branco-soltinho-sem-erro.html>