

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.

Espera secar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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