

ARROZ DE TOMATE

INGREDIENTES

5 tomates grandes

3 dentes de alho

1 cebola média

1/2 xícara de azeite

1 folha de louro

1 xícara de arroz

MODO DE PREPARO

Ferva os tomates pra tirar a pele.

Coloque pra dourar o alho, a cebola e o louro.

Depois coloque os tomates sem pele para dourar juntos, em seguida coloque o arroz e acrescente água quente aos poucos.

Tampe a panela e deixe cozinhar por mais ou menos 20 minutos.

Pronto é só servir como acompanhamento para peixe frito, frango assado e um bom vinho.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39371-arroz-de-tomate.html>