

ARROZ SIMPLES COM CENOURA

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo de canola
- 1 colher (sopa) bem cheia de tempero mineiro de sua preferência
- 1 e 1/2 xícara de arroz branco
- 3 xícaras de água
- 2 cenouras grandes, sem casca e picadas

MODO DE PREPARO

Esquente o óleo numa panela média e frite o tempero em fogo médio-baixo, tomando cuidado para ele não queimar, por cerca de 5 minutos. Adicione a cenoura na metade do tempo e continue fritando.

Enquanto isso, lave o arroz em água corrente até você notar que a água está saindo clara e transparente.

Adicione o arroz à panela, aumente a chama do fogão para alta e frite o arroz por alguns minutos, mexendo sempre. Acrescente a água.

Quando a água começar a ferver, tampe a panela e abaixe a chama para fogo baixo. Cozinhe o arroz por aproximadamente 25-30 minutos, até toda a água ter sido absorvida. Não abra a panela durante esse tempo.

Solte o arroz com um garfo antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40462-arroz-simples-com-cenoura.html>