ARROZ COM TEMPEROS VERDES, PASSAS E ERVILHAS DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

4 xícaras de água fervente

2 dentes de alho bem amassados

2 colheres de sopa de óleo

1/2 xícara de salsa bem picadinha

1/2 xícara de cebolinha bem picadinha

1/2 xícara de passas sem caroço

1 lata de ervilha

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo numa panela e frite o alho.

Coloque o arroz que foi bem lavado e escorrido e dê uma leve fritura.

Coloque sal a gosto e a água fervente.

Deixe cozinhar e quando o arroz já estiver quase pronto (quase seco) coloque as passas, os temperos verdes e a ervilha .

Mexa bem e deixe em fogo fraco até que fique pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41015-arroz-com-temperos-verdes-passas-e-ervilhas-do-lucio-cezar.html