ARROZ TROPICAL

INGREDIENTES

1 e 1/2 caneca de arroz

1 cenoura média ralada

1 lata de milho

2 folhas de repolho cortadas em tirinhas finas

1 brócolis americano picado

1 tomate médio cortado em cubinhos

6 vagens picadinhas

1/2 cebola média picada

2 dentes de alho amassados

salsinha, cebolinha e coentro picadinhos

azeite

1 caldo de legumes

2 colheres de água quente

2 colheres de sopa de maionese light

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz e reserve.

Durante o cozimento do arroz, aproveite o vapor e cozinhe o brócolis e reserve.

Em uma frigideira refogue o alho no azeite e vá acrescentando a cebola, a cenoura, a vagem, o repolho, o tomate, o milho e o brócolis.

Acrescente o caldo de legumes dissolvido na água quente e misture aos demais ingredientes.

Depois acrescente a salsinha, a cebolinha e coentro.

E por último acrescente as duas colheres de maionese e misture até ficar homogêneo.

Pronto pode servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41209-arroz-tropical.html