

ARROZ NO COCO

INGREDIENTES

500 g de arroz tipo 1

2 cocos ralados e processados no liquidificador para extrair 1,5 litros de leite de coco

Folhas de manjericão a gosto

1 colher de sopa de azeite

2 dentes de alho ralados

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e escorra.

Refogue o arroz no alho, azeite e manjericão.

Separadamente, ferva um litro de leite de coco e depois junte ao arroz.

Depois de cozido, abaixe o fogo e acrescente mais meio litro de leite de coco frio.

Deixe em fogo bem baixo e espere secar com a panela sem tampa.

Pode ser servido como acompanhamento com o peixe frito ou ensopado e com o bobó de camarão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/41786-arroz-no-coco.html>