

ARROZ COLORIDO ECONÔMICO

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 dentes de alho bem picados
- 1 cenoura grande cortada em cubinhos
- 1 lata de milho e ervilha
- 2 xícaras (chá) de arroz
- 4 xícaras (chá) de água
- 1 colher(es)(chá) de sal
- 1 latas de atum ralado escorrido
- salsa e cebolinha picadas a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão aqueça o óleo e refogue o alho, mexendo ate dourar. Junte a cenoura, o arroz, o sal e a água, tampe e quando começar a ferver marque 3 minutos.

Retire do fogo e deixe sair a pressão. O arroz termina o cozimento nesse tempo. Adicione o atum, o milho e a ervilha, a salsa e cebolinha, misturando bem.

Passa para uma travessa polvilhe salsa e cebolinha para decorar e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42448-arroz-colorido-economico.html>