

ARROZ FAROFÃO

INGREDIENTES

1 xícara de chá de azeite

1 cebola média picadinha

3 tomates sem pele picadinho

3 dentes de alho picadinho

100 g de azeitonas verdes (sem caroço)

1 cenoura média cortada em cubinhos

2 xícaras de chá de arroz crú (lavados e escorridos)

5 xícaras de água quente

1 colher de chá de sal

1 xícara de salsinha picada

2 xícaras de farinha de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela leve ao fogo com o azeite, frite o alho, a cebola, em seguida coloque o arroz e deixe refogar uns 3 minutos, mexendo sempre.

Acrescente o tomate, azeitonas e as uvas passas, cenoura, vagem, coloque a água.

Deixe cozinhar e quando estiver tudo cozido, sequinho, desligue e coloque em um refratário.

Com uma colher acrescente a salsa e a farinha de milho, misture bem e sirva com o churrasco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42624-arroz-farofao.html>