

# 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 cru (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>