ARROZ DE BRÓCOLIS NINJA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz

4 xícaras (chá) de aguá quente

2 dentes de alho picados

1 cebola picada

óleo e sal

1 brócolis Ninja

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga com sal

MODO DE PREPARO

No óleo refogue o alho e a cebola.

Coloque o arroz e refogue mais um pouco.

Acrescente o sal a gosto.

E despeje a água quente.

Deixe cozinhar.

Enquanto isso, pique o brócolis bem pequenos principalmente os talos.

Quando o arroz ficar pronto desligue o fogo e reserve.

Em outra panela (maior).

Refogue o brócolis na manteiga.

Abaixe o fogo.

Acrescente o arroz no brócolis e misture bem.

Desligue o fogo.

Pronto, o arroz ficará bem soltinho e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43794-arroz-de-brocolis-ninja.html