

ARROZ DE BRÓCOLIS NINJA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz
- 4 xícaras (chá) de água 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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