

ARROZ FÁCIL E PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de arros

700 g de soja de carne

1 cenoura

1 batata grande

4 cabeças de alho um pouco grandes

1 cebola media

água

1 colher de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Limpe a cenoura e em seguida rale.

Descasque a batata corte em cubinhos.

Corte a cebola toda em pequenos pedaços.

Amasse as cabeças, coloque um pouco de óleo, espere ficar um pouco douradas no fogo médio.

Em seguida coloque a cebola, quando ficar um pouco assada coloque a cenoura ralada e a batata e o arroz.

Lave a soja na água e quando terminar pegue com a mão e esprema.

Em seguida coloque água até cobrir e deixe 10 a 20 minutos no fogo baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/43989-arroz-facil-e-pratico.html>