

ARROZ COM NOZES

INGREDIENTES

- 4 xícaras de arroz branco
- 1 colher de sobremesa de manteiga sem sal
- 2 1/2 xícaras de água
- 250g de nozes "borboleta" (sem casca)
- 1/2 cebola
- Pimenta do Reino
- Sal
- 100 g de uva passa (opcional)

MODO DE PREPARO

Pique a cebola bem fininha.

Esprema as nozes em um espremedor de alho reservando algumas inteiras para decorar o prato no final.

Leve a manteiga ao fogo até derreter.

Adicione a cebola junto com as nozes espremidas.

Deixe que a cebola doure no óleo que as nozes soltarão, sempre mexendo para não grudar.

Adicione o arroz branco e frite-o mexendo sem parar até que os grãos comecem a grudar levemente no fundo.

Adicione a água, o sal e a pimenta do reino a gosto e opcionalmente as passas e deixe cozinhar até a água secar.

Coloque o arroz numa travessa, decore com metades de nozes e/ou uvas passas e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44146-arroz-com-nozes.html>