

# ARROZ DE FESTA

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz (aquele arroz que não fica soltinho)

2 dentes de alho

1 cebola picada

1 colher de (sopa) de pimentão picado

1 tomate picado

coentro e cebolinha verde

1 caldo de galinha

se precisar sal

1 xícara de caldo de galinha cozida

1 cenoura ralada

1 batatinha cortado em cubinho pequenos

## MODO DE PREPARO

Refogue o alho, cebola e a cenoura.

Em seguida coloque o arroz e o tablete de caldo de galinha e a batatinha, o que baste de água para cozinhar o arroz e deixar molinho.

Acrescente a tomate, o caldo da carne cozida, o cheiro verde e o pimentão, deixe ferver e desligue o fogo.

Sirva com uma farofa de cuscuz, frango cozido e batata doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44572-arroz-de-festa.html>