ARROZ SOLTINHO E SEU SEGREDO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz

alho a gosto

sal a gosto

9 xícaras de água

óleo

MODO DE PREPARO

Lave o arroz.

Deixe escorrer até que saia o excesso de água.

Pique o alho.

Em uma panela, aqueça o óleo.

Coloque o arroz e o alho juntos, e frite em fogo baixo, mexendo até que os grãos fiquem soltos.

Acrescente metade da água, o sal e mexa rapidamente, tampe a panela e deixe secar levemente.

Apague o fogo e deixe o arroz descansar por no mínimo 5 minutos.

Coloque o restante da água e complete o cozimento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45302-arroz-soltinho-e-seu-segredo.html