ARROZ COLORIDO – CHINÊS

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

2 dentes de alho

2 colheres de óleo

sal a gosto

4 copos d'agua

1 colher de margarina

4 ovos

1/2 lata de milho

1/2 xícara de cheiro verde

MODO DE PREPARO

Lavar o arroz e reservar.

Esprema o alho, coloque na panela junto com o óleo.

Refogue até começar a ficar dourado e acrescente o arroz.

Deixe fritar bem, mexendo de vez enquanto.

Acrescente 3 copos de água.

Quando secar, acrescentar mais 1 copo de água e esperar secar.

Reserve.

Em uma panela derreta a margarina coloque os ovos e mexa até ficar frito.

Acrescente o milho e o cheiro verde.

Misture ao arroz.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45441-arroz-colorido-chines-2.html