

# 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>