ARROZ AO ARAÚJO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

1 1/2 colheres de arisco ou tempero pronto

3 colher de sopa de molho de alho

500 ml de água

2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver.

Lave o arroz.

Frite o arisco com o óleo numa panela de pressão.

Quando dourar coloque o arroz lavado e escorrido e frite o arroz por 2 minutos mexendo sem parar.

Depois quando o arroz estiver frito, coloque a água fervente, somente 2 dedos acima do arroz, dando para ver o arroz abaixo.

Tampe e deixe cozinhar por 4 minutos após a pressão pegar.

Quando cozinhar desligue o fogo e espere 2 minutos, retire a pressão e abra a panela.

Mexa bem o arroz e coloque o molho de alho.

Continue a mexer , até que vire uma massa consistente.

Pegue uma xícara e coloque o arroz cozido , pegue um prato de desenforme o arroz.

Uma dica: Coloque ao lado do arroz, 2 colheres de feijão cozido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45486-arroz-ao-araujo.html