ARROZ TEMPERADO MÁRCIO SILVA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco integral parboilizado tipo 1

uvas-passas secas

cenoura picada em pedaços miúdos

1 dente de alho picado, ou se preferir, pequena porção de cebola ralada

sal

macarrão

3 colheres de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Primeiramente, pegue o arroz e dê uma lavada e põe para escorrer.

Em seguida, pegue o dente de alho ou a cebola ralada junte na panela com a cenoura picada e macarrão em pedaços pequenos quebrados.

Coloque o azeite na panela para refolgar o alho/cebola, a cenoura picada e o macarrão tudo junto.

Quando o macarrão começa a dourar, junto o arroz e comece a mexer por 2 minutos.

Acrescente 4 xícaras de água.

Acrescente as uvas-passas secas numa pequena proporção de no máximo 30 unidades.

Acrescente sal a gosto.

Espere o arroz secar.

Quando o arroz secar, dê uma virada para não grudar no fundo da panela e abafe e fique verificando até estiver pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45797-arroz-temperado-marcio-silva.html