

ARROZ COM AÇAFRÃO, TOMATES E CHEIRO VERDE

INGREDIENTES

- 4 xícaras de arroz cozido (pode ser amanhecido)
- 2 colheres de sopa cheia de banha de porco ou manteiga
- 1 cebola grande cortada em cubos grandes
- 2 tomate cortado em cubos médios
- 1 colher de sopa de açafrão
- 1 colher de sopa de orégano
- 1 sache de caldo de costela em pó
- pimenta a gosto
- 1/2 xícara de cebolinha
- 2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a banha e refogue a cebola até ficarem macia, adicione os tomate e 1/2 xícara de água, deixe refogar em fogo baixo até os tomates ficarem bem macios.

Adicione o açafrão, o orégano, pimenta, caldo de costela e deixa cozinhar por 1 minuto mexendo bem.

Adicione mais 1/2 xícara de água e misture bem.

Em seguida coloque o arroz e misture bem.

Tampe e deixe esquentar (se necessário adicione mais água).

Quando o arroz estiver refogado, desligue o fogo e adicione a cebolinha e misture bem.

Tampe a panela e deixe por 5 minutos para que o arroz incorpore todo o sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46018-arroz-com-acafrao-tomates-e-cheiro-verde.html>