

ARROZ COM GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

3 xícaras de arros amanhecido ou fresco

2 xícaras de grão-de-bico cozidos

2 tabletes de caldo de galinha ou de carne

1 cebola picada

1 colher de manteiga

queijo ralado a gosto

cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o grão-de-bico e reserve a água.

Em outra panela coloque a manteiga e frite a cebola.

Junte o caldo do grão-de-bico cozido, o caldo de galinha e deixe ferver um pouco até dissolver o caldo de galinha.

Em seguida coloque o grão-de-bico, deixe ferver mais um pouco para pegar mais sabor.

Em seguida junte o arroz e o queijo ralado e o cheiro verde, esse arroz fica melhor bem molhadinho, tipo risoto.

Sirva com batatas à dorê e filé de frango grelhado e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46187-arroz-com-grao-de-bico.html>