

MEU ARROZ

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz parboilizado
4 xícaras (chá) de água fervente
2 dentes de alho esmagado
1/2 cebola média picada
2 tomates com pele picados
2 colheres (sopa) de pimentão vermelho
2 colheres (sopa) de pimentão amarelo
2 colheres (sopa) de pimentão verde
1/2 lata de ervilha com milho
2 colheres (sopa) de passas
sal a gosto e um envelope de sazón sabor a seu gosto
2 colheres (sopa) de azeite
salsa picada

MODO DE PREPARO

Leve a panela ao fogo coloque o azeite, cebola e alho refogue, coloque o arroz, continue refogando.

Junte os tomates e mexa, junte os pimentões, as passas, o sal e o sazón, continue refogando e mexendo (fogo médio).

Coloque a água fervente, as ervilhas com o milho, panela semitampada, fogo médio.

Quando secar a água verifique se está macio, se necessário coloque mais um pouco de água.

Arroz cozido coloque a salsinha picada, tampe a panela para que a salsinha murche.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46632-meu-arroz.html>