

# 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>