

ARROZ INTEGRAL INCREMENTADO

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz integral cateto
- 4 xícaras de água fervente
- Sal a gosto
- 2 dentes de alho bem picadinhos
- 2 colheres (sobremesa) de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de coentro em grão
- Cebolinha verde picada a gosto
- 4 castanhas-do-pará picadas

MODO DE PREPARO

Lave bem e reserve o arroz.

Numa panela, frite um dente de alho em uma colher de azeite.

Coloque o arroz lavado e frite um pouco.

Coloque a água fervente, sal a gosto e cozinhe em fogo moderado até ficar macio.

Pronto o arroz, tire do fogo, coloque o outro dente de alho cru picadinho, a colher de azeite, o coentro, a cebolinha verde picada e as castanhas.

Misture tudo.

Para acompanhamento, apenas uma boa salada mista.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47885-arroz-integral-incrementado.html>