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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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