

ARROZ COM ABOBORA DA VOVÓ

INGREDIENTES

1/2 abóbora moranga
1 xícara de arroz
2 dentes de alho médios
1 colher de cebola
2 colheres de sopa de coentro
1/2 cubo de caldo knorr sabor galinha
óleo a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora e corte em quadrados.

Refogue o alho e a cebola no óleo, adicione o arroz lavado, refogue por aproximadamente 6 minutos o arroz com o caldo knorr, adicione a água e por último a abóbora picada, deixe cozinhar, quando o arroz estiver secando.

Abaixe o fogo e tampe, por aproximadamente 10 minutos.

Após estiver pronto transfira para uma travessa e misture o coentro e sirva.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47914-arroz-com-abobora-da-vovo.html>