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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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