

ARROZ SELVAGEM

INGREDIENTES

- 250g de arroz selvagem
- 1 xícara de café de azeite extra virgem
- 3 colheres de chá de caril hot (de preferência indiano)
- 3 tomates maduros pelados
- 150 g de grau de bico pré cozido
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 folha de louro
- noz-moscada a gosto
- sal a gosto
- 1 frasco de azeitonas pretas com caroço

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite, o tomate, a cebola, o alho, o louro e raspas da noz-moscada e sal a gosto, leve ao fogo até refogar bem.

Depois de refogar e cozinhe coloque o arroz e o caril hot e continue refogando sem deixar de mexer durante 5 minutos em fogo brando.

Em seguida coloque água na mesma quantidade do arroz e diminua o fogo o mínimo possível, e deixe cozer tapado durante 10 minutos.

Depois de pronto tire do fogo deixe arrefecer uns 5 minutos destampado.

Por fim despeje o arroz numa saladeira com o grau de bico previamente passado na água quente e as azeitonas, misture.

Acrescente 2 fios de azeite.

Sirva quente ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49284-arroz-selvagem.html>