

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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