

ARROZ ANDALUZ

INGREDIENTES

- 3 xícaras de arroz
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 1 pimentão vermelho
- 1 cenoura ralada
- 1 sazón zaeli amarelo

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz normalmente.

Corte em cubinhos pequenos os pimentões.

Rale a cenoura.

Coloque em uma panela separada do arroz, azeite, um pouco de arisco, os pimentões e a cenoura, coloque um pouquinho de água que cubra, coloque um sazón e deixe refogar até que seque a água.

Depois de refogado os pimentões e a cenoura coloque o arroz em uma travessa e misture bem o refogado de pimentões e cenoura.

Depois de misturado e só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49332-arroz-andaluz.html>