RIZOTO DE AZEITONAS

INGREDIENTES

2 xícara de arroz

1 saquinho de sazón vermelho

500 ml de água quente

1/2 pacote de azeitonas sem caroço e fatiadas

1 dente de alho bem picadinho

sal a gosto

1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo em uma panela funda e o alho até dourar, após, despeje o arroz já lavado até ficar bem torradinho e acrescente o sazón misturando bem.

Coloque a água aos poucos até cobrir o arroz e salgue mas não muito, pois a água da azeitona deixa o arroz mais salgado, deixe cozinhar bastante, se preciso coloque mais água para cozinhar melhor.

Por último coloque as azeitonas e um pouco do caldo das azeitonas para dar gosto e mexa bem.

Deixe secar a água e coloque em uma travessa para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49398-rizoto-de-azeitonas.html