

# 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 torrão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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