ARROZ BRANCO SEM ERRO

INGREDIENTES

Arroz à vontade (1 xícara para 4 porções) - uso arroz parboilizado

1 colher de sopa de azeite

Sal a gosto

2 colheres de sopa de cebola ralada, picada ou passada no liquidificador

Água - a partir de 4 vezes a quantidade de arroz

MODO DE PREPARO

Ferver a água em uma panela de tamanho suficiente para a água ocupar até pouco mais da metade do volume. A medida de água não precisa ser exata - basta que seja bem maior do que a quantidade normalmente usada para fazer o arroz.

Quando a água estiver fervendo, acrescentar o azeite e o sal. Deixar ferver novamente e acrescentar o arroz. Provar após 20 minutos (deverá estar pronto). Escorrer em uma peneira ou escorredor de macarrão. O arroz ficará soltinho!

A vantagem desse método é que permite fazer desde uma pequena xícara de café de arroz até grandes quantidades. Basta alterar um pouco as medidas de sal, azeite e cebola.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50093-arroz-branco-sem-erro.html