# ARROZ COM GRÃO-DE-BICO E CANELA

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de grão de bico

4 xícaras (chá) de água

1 cebola picada

1 dente de alho picado

3 colheres (sopa) de óleo

800 g de carne (ou peito de frango) em cubos de 2 cm (opcional)

1 xícara (chá) de água fervente

2 xícaras (chá) de arroz

sal a gosto

1 pitada de canela em pó (ou 3 paus de canela)

1 colher (sopa) de manteiga

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, cozinhe o grão-de-bico de 10 a 15 minutos ou até que fique macio. Reserve.

Em uma panela refogue a cebola e o alho no óleo até murchar.

Junte a carne e frite em fogo alto até dourar por igual.

Acrescente água fervente, abaixe o fogo e cozinhe por 10 minutos com a panela tampada.

Adicione o arroz e o grão de bico com a água fervente e tempere com o sal e canela.

Misture e cozinhe até o arroz ficar macio (se necessário acrescente mais água fervente) e reserve.

Desligue o fogo, junte a manteiga e misture bem.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50570-arroz-com-grao-de-bico-e-canela.html