

ARROZ COM CALDO KNORR

INGREDIENTES

1/2 Kg de arroz lavado

600 ml de água

1/2 xícara (chá) de óleo

2 tabletes de caldo de galinha (Knorr)

1/2 dente de alho amassado

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água e espere ferver.

Enquanto isso, em outra panela acrescente o óleo, os tabletes de caldo de galinha (se preferir acrescente o sal, pois o caldo de galinha já vem salgado) e o alho amassado.

Mexa até o caldo de galinha derreter completamente (se necessário acrescente 1 colher (sobremesa) de água para derreter com mais facilidade).

Depois acrescente o arroz lavado e misture bem.

Quando a água que ficou na outra panela já estiver fervendo, apague o fogo e despeje na panela com arroz.

Mixa bem, abaixe o fogo e espere cozinhar por aproximadamente 15 minutos.

Depois é só servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50609-arroz-com-caldo-knorr.html>