

ARROZ COM LIMÃO

INGREDIENTES

1 copo de arroz branco

2 limões inteiros com casca

1 colher de sopa de azeite de oliva

2 dentes de alho

1/2 cebola picada

2 pitadas de sal

2 copos de água fervente

MODO DE PREPARO

Moa bem os dois dentes de alhos.

Com o azeite de oliva doure bem a cebola e o olho moído.

Ferva os dois copos de água.

Depois de dourar bem o olho e a cebola coloque os limões para fritar junto fatiados em lua então despeje o arroz já lavado.

Deixe fritar bem para pegar o gostinho do limão.

Coloque a água fervida.

Tempere com o sal espere cozinar por volta de 20 minutos.

Enfeite com casquinha de limão ralada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51117-arroz-com-limao.html>