

# ARROZ COM ALHO

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz  
2 colheres de óleo  
5 dentes de alho (do grande)  
3 colheres de óleo para fritar o alho  
sal a gosto  
água quente

## MODO DE PREPARO

Frite o arroz somente com óleo e sal, e coloque a água para deixá-lo no ponto de pré-cozido, e deixe esfriar.  
Depois do arroz frio, complete com água para terminar o cozimento (isso fará com que ele fique bem soltinho).  
Depois de cozido destampe a panela, até que saia todo o vapor quente.  
Pique os dentes de alho bem picadinho, e frite-os com o óleo restante (tem que ficar bem douradinho, com aparência crocante).  
Com o arroz ainda morno, misture o alho frito e sirva em seguida.  
Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51840-arroz-com-alho.html>