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 delicia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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