

ARROZ DO CHICO

INGREDIENTES

3 copos de arroz tipo 1 de boa qualidade

5 dentes de alho roxo

5 colheres de azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o alho em pedacinhos bem pequenos com uma faca ou processador.

Frite-os levemente no azeite usando uma panela de fundo grosso. Este detalhe é fundamental: NÃO LAVE O ARROZ. Simplesmente refogue-o diretamente no azeite com alho até quase dourar. Acrescente o sal, o quanto baste. Coloque a água pré aquecida até que cubra todo o arroz, tampe a panela e deixe secar em fogo brando. Se necessário acrescente mais água para que atinja um ponto de cozimento ideal. (Alguns preferem mais cozidos e outros menos). De qualquer maneira, o arroz vai ficar soltinho e com um sabor maravilhoso. Acompanha carne, saladas, legumes, massas etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52382-arroz-do-chico.html>