

ARROZ SOLTINHO DA PAULA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz comum

3 colheres (sopa) de óleo

3 dentes de alho picadinho

Sal a gosto

1 xícara de de água fria

Atenção: se desejar use os temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo numa panela, o óleo, deixe aquecer, frite o alho.

Acrescente o arroz já lavado, misture, coloque o sal a gosto, coloque a xícara de água fria, tampe a panela e deixe secar toda água (em fogo alto), deixe a panela tampada e deixe esfriar por completo.

Depois de frio volte ao fogo e acrescente água fervente até que cubra o arroz.

Abaixe o fogo e deixe terminar de cozinhar.

Está pronto para servir, fica soltinho e uma delícia (se desejar faça de um dia para o outro fica melhor ainda, este arroz é típico de Minas).

Atenção: não frite o arroz como de costume, apenas misture com os demais ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52813-arroz-soltinho-da-paula.html>