ARROZ COM PEIXE ESPECIAL DE PÁSCOA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido

1 kg de cacao em cubos pequenos temperado com alho e limao

2 tomates sem pele e sem sementes picados

1 vidro de leite de coco (200 m)

3 xícaras (chá) de água quente

4 colheres (sopa) de azeite de boa qualidade

2 dentes de alho amassados

1/2 cebola picada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o azeite, o alho e a cebola. Refogue ate a cebola murchar.

Coloque o cacao, o arroz e o tomate. De uma leve refogada.

Coloque a agua e o leite de coco e deixe cozinhar. Se necessario adicione mais água.

Deixe descansar por 15 minutos.

Sirva em seguida.

Importante: não deixe o arroz secar por completo, pois corre o risco de queimar o fundo da panela!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52820-arroz-com-peixe-especial-de-pascoa.html