

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 limão
- 2 tomates sem pele e sem sementes picados
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 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 até a cebola murchar.

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

Coloque a água e o leite de coco e deixe cozinhar. Se necessário 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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