ARROZ BRANCO SOLTINDO

INGREDIENTES

1/2 kg arroz tio João (não é preciso lavar)

2 dentes de alho ralado grosso

Suco de 1/2 limão

1 colher de cheiro verde

1/2 cubo de caldo de galinha (preferência)

1/3 de xícara de óleo de soja

1/2 colher (sopa) sal

500 ml de água fervente

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver.

Numa panela grande coloque o alho, o arroz e o óleo simultaneamente.

Em fogo médio mexa sem pressa até o arroz perder a transparência e ficar branco e o alho começar a dourar.

Coloque a água fervendo no arroz, acrescente o sal, o cheiro verde, o limão e o caldo de galinha, misture suavemente.

Abaixe o fogo, tampe, não mexa mais.

Quando estiver secando, observe se o grão está a seu gosto, sem mexer.

Se for o caso acrescente mais agua, bem pouquinho para não amolecer o grão. Não mexa.

Quando secar, desligue o fogo, espero uns 10 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53540-arroz-branco-soltindo.html