

ARROZ DO GOSTOSO

INGREDIENTES

1/2 cebola ralada

1 cenoura média ralada

1 dente de alho roxo ralado

1/2 lata de milho verde

3 colheres de manteiga

Mais da metade de 1 caixinha de creme de leite

3 a 4 xícaras de arroz cozido na água e sal

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga para derreter, depois acrescente a cebola, o alho e a cenoura.

Deixe cozinhar por um tempo até que a cenoura tenha liberado o sumo dela.

Depois coloque o creme de leite e o milho verde.

Mexa bem até uniformizar o creme de leite com os ingredientes da panela e ficar num tom meio alaranjado.

Depois é só colocar o arroz e servir, de preferência com carnes como paleta, carne de sol ou charque.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53787-arroz-dogostoso.html>