

ARROZ JASMIN COM AMÊNDOAS

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz jasmim

1/2 litro de água

1/2 litro de água de coco

120 g de amêndoas

90 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque as amêndoas picadas grosseiramente, para assar em uma travessa a 180°C. Deixe até ficarem torradas e reserve.

Refogue a cebola na manteiga em fogo baixo, adicione o arroz até ficar transparente.

Adicione a água e cozinhe em fogo baixo, semi tampado, até secar.

Adicione a água de coco, deixe secar e finalize com as amêndoas.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55890-arroz-jasmin-com-amendoas.html>