

ARROZ DA CAROL

INGREDIENTES

- 1 cenoura média (picadinha em cubos)
- 1/2 pimentão vermelho (picadinho em cubos)
- 1/2 pimentão verde (picadinho em cubos)
- 200 g de vagem (picadinha em cubos)
- 1 cebola média (picadinha em cubos)
- 2 dentes de alho amassadinhos
- 1 caldo de carne
- 3 xícaras de arroz cru
- Sal a gosto
- 3 colheres de sopa de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela grande.

Em seguida coloque a cebola, deixe que ela frite lentamente e mexa devagar com uma colher de pau até que ela murche.

Depois coloque a cenoura e deixe fritar até que ela fique bem laranjadinha.

Adicione o alho e frite mais um pouquinho com cuidado para não queimar o alho.

Adicione a vagem, o pimentão e frite mais um pouco, adicione o arroz e mexa para que não grude no fundo da panela.

Adicione o caldo misture mais um pouco e em seguida coloque água quente até cobrir o arroz, mexa e deixe cozinhar semi-tampado quando a água estiver quase seca adicione mais água quente até que cubra o arroz.

Deixe cozinhar até que ele fique sequinho, cuidado para que ele não seque demais e queime o fundo da panela.

Depois coloque em um refratário e sirva acompanhado de feijão e uma boa salada de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56189-arroz-da-carol.html>