

ARROZ REFOGADO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz cru lavado e escorrido
- 2 xícaras de água fervente
- 4 dentes de alho espremidos
- 5 buquês de brócolis lavados, escorridos e bem cortadinhos
- Cenoura ralada a gosto
- 1/2 cebola ralada
- Azeite
- 1 cubo de caldo para arroz knorr sabor alho e cebola

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver junto com o caldo knorr alho.

Em outra panela acrescente o fio de azeite e deixe aquecer.

Coloque a cebola e o alho e deixe refogar um pouco, depois jogue a cenoura ralada, o brócolis e o arroz e deixe refogar mais um pouco.

Acrescente a água fervente junto com o caldo knorr alho e mexa para que o arroz solte do fundo da panela.

Deixar cozinhar no fogo médio e com a panela meio fechada até secar a água.

Quando a panela estiver seca puxe o arroz com uma colher de pau para ver se o fundo ainda contém água.

Se não houver, desligue o fogo e deixe a panela completamente tampada durante 15 minutos e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56302-arroz-refogado-com-brocolis.html>