ARROZ COM BERINJELA E ABOBRINHA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz agulha

3 ½ xícaras de água

1 colher de sopa rasa de sal

2 beringelas em fatias com casca

2 abobrinhas em fatias com casca

10 azeitonas pretas gregas inteiras

4 dentes de alho fatiados

1 xícara de óleo vegetal para fritar

1/2 xícara de azeite

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz com 2 dentes de alho fritos em óleo.

Cozinhe com 3½ xícaras de água e sal.

Grelhar as fatias de beringela e de abobrinha e reservar.

Acrescentar 2 dentes de alho fritos.

Quando o arroz estiver pronto, na hora de servir, juntar a beringela, a abobrinha grosseiramente picadas, as azeitonas, o alho frito e o azeite.

Misturar tudo CORRIGIR O SAL e servir quente.

Excelente acompanhamento para ceias de fim de ano, ou refeições festivas.

Se preferir, pode colocar a beringela e abobrinha num tabuleiro para corar no forno médio por meia hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56339-arroz-com-berinjela-e-abobrinha.html