

# 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>