ARROZ BRANCO ESCORRIDO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco

1 litro de água fervente

1 fio de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água com óleo e sal a gosto em uma panela e leve ao fogo alto até ferver

Após a água ferver, adicione o arroz e deixe cozinhar no fogo alto com a panela destampada por aproximadamente 20 minutos

Mexa esporadicamente para o arroz não grudar

Verifique esporadicamente a consistência até o arroz ficar ao dente

Escorra toda a água e imediatamente lave o arroz com água fria corrente a fim de parar o cozimento

Escorra o arroz (utilizando um escorredor apropriado) até ficar completamente seco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9866-arroz-branco-escorrido.html