ARROZ BRANCO AO ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco

2 xícaras de água fervente

1 colher (sopa) de azeite de oliva

alho triturado a gosto

cebola branca ralada a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva a água em um recipiente separado

Refogue o alho e a cebola no azeite

Misture o arroz cru ao alho e cebola refogados

Adicione sal a gosto

Misture a água aos poucos e mexa até o arroz desgrudar da panela

Deixe cozinhar em fogo alto com a panela semi

Aguarde a água secar, até aparecer a parte superior do arroz

Coloque em fogo baixo e tampe a panela

Desligue o fogo quando a água secar totalmente (para isso, puxe o arroz com um garfo esporadicamente para verificar se a água secou)

Misture o arroz com um garfo para soltar da panela

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10816-arroz-branco-ao-alho-e-oleo.html