ARROZ BRANCO TRADICIONAL

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco

3/4 de cebola

3 1/2 xícara de água

sal a gosto

3 dentes de alho

1 colher (chá) de vinagre

óleo (ou azeite) quanto baste

MODO DE PREPARO

Em uma panela média coloque uma quantidade de óleo em que o alho e a cebola consigam ser levemente fritos

Após picar a cebola e o alho, coloque o alho primeiro na panela e depois de 30 segundos a cebola

Quando o alho e a cebola estiverem dourados, coloque as duas xícaras de arroz (lavado) na panela e misture para pegar o tempero

Depois de mais ou menos 50 segundos, coloque o primeiro copo de água (se estiver fervente, o arroz ficará pronto mais rápido, mas o resultado é o mesmo com água fria) e vá acrescentando a água até cobrir o arroz

Deixe o arroz na panela e desligue o fogo quando não houver mais água e o arroz estiver seco

Opcional

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9796-arroz-branco-tradicional.html