ARROZ VERDINHO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de arroz

4 colheres (sopa) de óleo

6 colheres (sopa) de cebola picada

1 dente de alho amassado

1 colher (chá) de sal

água para o cozimento

1 colher (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de talos de agrião

3 colheres (sopa) de talos de salsinha picada

1 xícara (chá) de ramas de cenoura ralada

MODO DE PREPARO

Escolha e lava o arroz

Refogue a cebola e alho no óleo

Acrescente o arroz e o sal; mexa e deixe fritar um pouco

Acrescente a água até cobrir o arroz; se necessário acrescente mais água

Depois do cozimento, reserve

Em uma panela coloque a margarina

Refogue a outra parte da cebola, os talos de agrião, os talo da salsinha e as ramas da cenoura

Acrescente o arroz ao refogado e enfeite com folhas de agrião

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9798-arroz-verdinho.html