

# ARROZ COLORIDO TIPO CHINÊS

## INGREDIENTES

azeite a gosto  
sal a gosto  
1 dente de alho  
200 g arroz branco  
água quanto baste  
15 ml molho shoyo  
12 ml de azeite  
100 g de presunto cozido  
1/4 pimentão vermelho  
1/4 pimentão verde  
1 cenoura  
3 talos de cebolinha  
2 ovos

## MODO DE PREPARO

Amasse bem o dente de alho com um pouco de sal

Em uma panela coloque 1 fio de azeite e frite o alho até dourar

Coloque o arroz e frite por um minuto

Adicione água e o shoyo; tampe a panela e cozinhe até o arroz ficar pronto e reserve

Corte os pimentões e a cenoura em quadradinhos pequenos do mesmo tamanho

Em uma frigideira de fundo largo e bordas altas coloque 12 ml de azeite

Bata ligeiramente os ovos e despeje os na panela de fundo largo e mexa com uma colher de pau até que fiquem fritos e soltos

Acrescente o presunto, os pimentões e refogue por mais 5 minutos

Corte a cebolinha na mesma largura do pimentão e cenoura

Adicione a cebolinha verde e o arroz cozido; misture bem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10663-arroz-colorido-tipo-chines.html>