

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://areceitadavez.com.br/receita/10816-arroz-branco-ao-alho-e-oleo.html>