

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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