

A RECEITA É DA MINHA AVÓ! ELA COZINHOU BATATAS ASSIM A VIDA TODA!

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz cru
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 xícaras de água quente
- 4 ovos
- ½ colher (chá) de sal
- 200 g de creme de leite
- 5 tomates cereja picados (pode utilizar ½ tomate tradicional)
- Cebolinha verde picada a gosto
- Salsinha para decorar

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite em uma panela e adicione o arroz. Frite por 2 a 3 minutos, até começar a dourar levemente.

Adicione 2 xícaras de água quente, tampe e cozinhe em fogo baixo por 10 minutos, ou até a água ser absorvida e o arroz estar quase pronto.

Bata os ovos com sal em uma tigela, adicione o creme de leite e misture bem. Acrescente a cebolinha e os tomates picados.

Quando o arroz estiver quase pronto, mexa delicadamente. Despeje a mistura de ovos sobre o arroz e faça alguns 'furos' com a colher, para a mistura penetrar.

Tampe e cozinhe em fogo baixo por mais 7 a 9 minutos. Vire o arroz e cozinhe por mais 5 a 7 minutos.

Decore com salsinha e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16815-a-receita-e-da-minha-avo-ela-cozinhou-batatas-assim-a-vida-toda-2.html>