

ARROZ 3 MINUTOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cenoura grande cortada em cubinhos
- 4 xícaras de água fervente
- sal a gosto
- brócolis cozido ao ponto macio (opcional)
- 1/2 cubo de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

- Em uma panela de pressão aqueça o óleo e doure o alho
- Junte a cenoura, o arroz e refogue
- Acrescente o sal e a água
- Tampe e quando começar a ferver (dar o barulho da pressão) marque 3 minutos
- Após os 3 minutos retire do fogo e deixe sair a pressão sozinho
- O arroz termina o cozimento nesse tempo
- Abra a panela e acrescente o brócolis cozido
- Passa para uma travessa e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8026-arroz-3-minutos.html>