

# ARROZ DA ROÇA

## INGREDIENTES

1/2 lata de milho verde  
1/2 lata de ervilha e cenoura  
3 colheres (sopa) de cebola crua  
1 xícara (chá) de arroz cru  
2 dentes de alho cru  
2 e 1/2 xícaras (chá) de água  
2 colheres (sopa) de óleo  
sal a gosto  
salsinha e cheiro-verde a gosto  
2 colheres (sopa) de maionese

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo e refogue a cebola e o alho  
Em seguida, adicione a ervilha com cenoura, o milho, o sal, e refogue por mais alguns minutos  
Acrescente a água  
Quando a água estiver fervendo, adicione o arroz e misture delicadamente  
Assim que iniciar a fervura novamente, abaixe o fogo e deixe cozinhar em panela tampada  
Deixe em fogo baixo até secar toda a água  
Desligue o fogo, acrescente a maionese e misture para deixar o arroz cremoso  
Adicione a salsinha e cebolinha, misture mais um pouco e sirva em seguida

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8770-arroz-da-roca.html>