

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 cozinar 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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