

ARROZ VERDINHO

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de arroz
4 colheres (sopa) de óleo
6 colheres (sopa) de cebola picada
1 dente de alho amassado
1 colher (chá) de sal
água para o cozimento
1 colher (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de talos de agrião
3 colheres (sopa) de talos de salsinha picada
1 xícara (chá) de ramas de cenoura ralada

MODO DE PREPARO

Escolha e lava o arroz
Refogue a cebola e alho no óleo
Acrescente o arroz e o sal; mexa e deixe fritar um pouco
Acrescente a água até cobrir o arroz; se necessário acrescente mais água
Depois do cozimento, reserve
Em uma panela coloque a margarina
Refogue a outra parte da cebola, os talos de agrião, os talo da salsinha e as ramas da cenoura
Acrescente o arroz ao refogado e enfeite com folhas de agrião

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9798-arroz-verdinho.html>