

ARROZ COLORIDO TIPO CHINÊS

INGREDIENTES

azeite a gosto
sal a gosto
1 dente de alho
200 g arroz branco
água quanto baste
15 ml molho shoyo
12 ml de azeite
100 g de presunto cozido
1/4 pimentão vermelho
1/4 pimentão verde
1 cenoura
3 talos de cebolinha
2 ovos

MODO DE PREPARO

Amasse bem o dente de alho com um pouco de sal

Em uma panela coloque 1 fio de azeite e frite o alho até dourar

Coloque o arroz e frite por um minuto

Adicione água e o shoyo; tampe a panela e cozinhe até o arroz ficar pronto e reserve

Corte os pimentões e a cenoura em quadradinhos pequenos do mesmo tamanho

Em uma frigideira de fundo largo e bordas altas coloque 12 ml de azeite

Bata ligeiramente os ovos e despeje os na panela de fundo largo e mexa com uma colher de pau até que fiquem fritos e soltos

Acrescente o presunto, os pimentões e refogue por mais 5 minutos

Corte a cebolinha na mesma largura do pimentão e cenoura

Adicione a cebolinha verde e o arroz cozido; misture bem

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10663-arroz-colorido-tipo-chines.html>