

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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