

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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