

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz natalino Palmirinha

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Receitas de Natal, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 xícaras de arroz lavado e escorrido, 3 xícaras de água quente, 1 xícara de ervilha cozida, 1 xícara de milho verde escorrido, 1 xícara de cenoura picada ou ralada, ½ xícara de azeitonas pretas picadas, ½ xícara de uva passa branca, 100 gramas de presunto picado, 2 colheres de sopa de óleo, 2 colheres de sopa de manteiga, 1 colher de sopa de cebola picada, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Se você está planejando o cardápio da ceia de Natal, não deixe de fora esta sugestão de arroz à grega da Palmirinha Onofre! Você não vai acreditar no quanto é fácil fazer este acompanhamento gostoso que vai bem tanto com o frango de Natal como com o bacalhau. No preparo vão ingredientes que todo o mundo tem em casa, sem esquecer a uva passa, por isso esta é uma receita de arroz de natal econômica e que facilmente agrada a todos. Vamos fazer? Confira aqui no TudoReceitas todos os detalhes desta receita de arroz natalino Palmirinha e sirva na noite mais especial do ano!, Coloque uma panela no fogo médio, adicione o óleo e a cebola e refogue até a cebola começar a dourar., Junte o arroz, a cenoura, a água e o sal e deixe cozinhar com a panela semi tampada até a água secar quase toda. Nesse momento desligue o fogo., Dica: Se você quiser pode adicionar neste passo um tablete de caldo de galinha ou uma folha de louro. Não deixe a água secar completamente para o arroz não ficar ressequido., Numa outra panela derreta a manteiga e refogue nela a ervilha, o milho e as uvas passas por 1-2 minutos. Depois junte o presunto e as azeitonas, misture e desligue o fogo., Adicione o refogado do passo anterior ao arroz já cozido e mexa com cuidado, para não desmanchar os grãos. Coloque este arroz natalino da Palmirinha em um refratário, decore a gosto e pode servir! Bom apetite e feliz Natal!, E aí, o que você achou desta sugestão? Deixe em baixo um comentário e confira também estas comidas para ceia de Natal: