

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz com pequi simples

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Receita sem glúten, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 xícara de Arroz, 1 xícara de Pequi, 2 colheres de sopa de Óleo de canola, 3 dentes de Alho, 2 xícaras de Água fervente, 1 unidade de Cebola pequena, Sal a gosto, Pimenta do reino a gosto, Malagueta a gosto

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O pequi é uma fruta brasileira, originária de Minas Gerais. Pode acompanhar o pequi com vários pratos, frango, arroz, entre outros., Esta receita de arroz de pequi, é um acompanhamento típico brasileiro. Hoje trago-lhe a minha receita deste arroz tradicional, espero que goste., Acompanhe toda a receita no passo a passo do TudoReceitas., Para fazer esta receita de arroz com pequi simples, comece por fritar a cebola, o alho finamente picados e o pequi., Depois da cebola dourada, adicione o arroz, os restantes temperos e deixe fritar o arroz., Adicione a água fervente e deixe cozer por 10 a 12 minutos. Desligue o fogo, tampe e deixe repousar., O seu arroz de pequi está pronto a servir. Espero que tenha gostado desta receita de arroz de pequi., O TudoReceitas, tem imensas receitas de arroz, confira:, Continue no TudoReceitas e se gostou desta receita, suba o resultado da sua foto. Bom apetite!