

ARROZ CENOURA E COUVE LOMBARDA



CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com lâmina de corte picar a cebola e o alho 15 seg vel 10.

2. Trocar para acessorio misturador, adicionar a cenoura em cubos, a couve lombarda em tirinhas, o caldo de carne e o azeite e programar slowcook p1 5 min.

3. Adicionar a água quente, arroz, louro temperar com sal e programar slowcook p3 20 min.

INGREDIENTES

- 200 GR ARROZ CAROLINO
- 1 LT ÁGUA
- 1/2 CEBOLA
- 2 DENTES ALHO
- 1 CENOURA
- 150 GR COUVE LOMBARDA EM TIRINHAS
- AZEITE Q.B.
- LOURO
- SAL
- 1 CUBO CALDO CARNE