

# ARROZ DE MANTEIGA



## INGREDIENTES

- 70 GR DE ARROZ AGULHA
- 20 GR DE MANTEIGA
- 170 GR DE ÁGUA
- SAL Q.B

## CONFEÇÃO

1. Colocar na CC, arroz, água e sal 12 minutos / 95 graus / sem velocidade.

---
2. Adicionar manteiga mexer com cabo de colher de pau e verificar se está cozido se não colocar mais uns minutos e água se necessário mas quente.

---
3. Servi acompanhado de carne vaca grelhada

---