

# ARROZ DE COGUMELOS E CARNE



## CONFEÇÃO

1. Colocar acessório mistura com arroz, carne e natas 15 minutos / 95 graus / vel 4.
2. Juntar queijo ralado e pimenta 2 minutos / 90 graus / vel 5.
3. Dispor num prato e polvilhar com parmesão ralado, salada de rúcula e tomate cherry temperado com molho de mostarda, azeite e vinagre.

## INGREDIENTES

- 140 GR DE ARROZ DE COGUMELOS ( DA REFEIÇÃO DO DIA ANTES )
- 260 GR DE CARNE VACA AOS BOCADINHOS GRELHADA (APROVEITAMENTO)
- 1 PACOTE DE NATAS SABOR A CARNE
- PIMENTA MOÍDA Q.B
- 60 GR DE PARMESÃO RALADO