

# ARROZ DE SALSICHA COM OVO MEXIDO



## INGREDIENTES

- 80 GR DE ARROZ AGULHA
- 70 GR DE COURGETTE PICADA
- 50 GR DE CEBOLA PICADA
- 20 ML AZEITE
- 30 GR MANTEIGA
- 210 GR ÁGUA
- SAL Q.B
- 1 LATA DE SALSICHAS DE 8 UNIDADES
- 2 OVOS

## CONFEÇÃO

1. Picar courgette, cebola no turbo chef da tupperware porque o meu filho detesta cebola e legumes logo tem que ficar bem picadinhos e com estas quantidades na CC não fica como eu quero então faço assim.
2. Na taça colocar acessório misturador com a cebola, courgette, manteiga, azeite 7 minutos / 70 graus / vel 3. Para não queimar manteiga.
3. Depois juntar arroz 2 minutos / 90 graus / 2 minutos.
4. Juntar água sal mexer com colher 15 minutos / 110 graus / sem velocidade.
5. Adicionar salsichas aos bocadinhos 4 minutos /110 graus / vel 1.
6. Nunca retirei o acessório misturador.
8. Bater 2 ovos e numa frigideira com um pouco de óleo de coco fazer o ovo mexido
9. Adicionar ao arroz e envolver
11. Servi acompanhado de alface única verdura que come