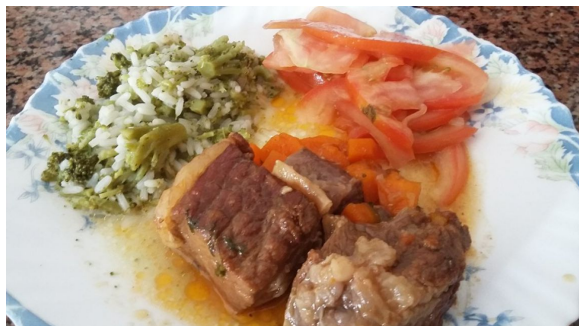


# ARROZ DE BRÓCULOS



## INGREDIENTES

- 400 GR DE ARROZ AGULHA
- 2 PÉS DE BRÓCULOS MÉDIOS
- 1 CEBOLA PICADA
- 40 ML ÓLEO GIRASSOL
- 900 GR DE ÁGUA
- SAL Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Na CC colocar acessório mistura com a cebola picada com o óleo 5 minutos, 130 graus, vel 2. Retirar acessório.
2. Adicionar água e sal programar steam P1, 20 minutos quando começar a ferver parar e adicionar arroz e bróculos cortados aos pedacinhos programar slow cook P2, 100 graus, 30 minutos ir vendo para não ficar cozido demasiado.
3. O arroz da minha mãe nunca fica seco tem sempre um pouco de água ????