

ARROZ DE COGUMELOS COM COSTEleta DE PORCO GRELHADA



INGREDIENTES

- 100 GR DE COGUMELOS FRESCOS BRANCOS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 25 ML DE ÓLEO OU AZEITE
- 150 GR DE ARROZ AGULHA
- 300 GR DE ÁGUA QUENTE PARA CONFECÇÃO DO ARROZ (NÃO ESQUECER QUE OS COGUMELOS SE FOREM FRESCOS LARGAM ÁGUA)
- 700 GR PARA COZER A VAPOR
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Laminar os cogumelos eu não retiro a pele. Reservar.

2. Picar a cebola e alho no superchef da tupperware. Reservar.

3. Na taça colocar o acessório de mistura com o óleo, a cebola, alho e os cogumelos vel 3/ 110 graus/ 10 min.

4. Entretanto aquecer a água no microondas 1 ltº.

5. Quando terminar adicionar o arroz programar vel 3 / 110 graus / 3 min.

6. Adicionar água e sal mexer e transferir para uma forma que caiba na panela de vapor.

7. Lavar a taça e sem acessório, adicionar a restante água programar 120 graus / 20 min.

8. Verificar se está cozido senão colocar mais uns minutos.

9. Servi com costeletas de porco grelhadas e salada de alface, cenoura...

11. <https://odocentuncaamargouu.blogspot.pt/2017/06/arroz-de-cogumelos-com-costeleta-de.html>
