

# ARROZ BRANCO SIMPLES



Uma aventura na Cozinha

## CONFEÇÃO

1. Colocar 0,7l de água na taça e o acessório misturador
2. Forrar o cesto a vapor com uma folha de papel vegetal e meter o arroz a folha de louro e todos os outros ingredientes e a água.
3. Colocar o cesto na taça e programar Vel.0 100° 15m (atenção o tempo pode variar consoante o tipo de arroz)
4. A meio da cozedura faça pausa e verifique o tempero.
5. No fim retire o cesto com o arroz e sirva como acompanhamento.
6. Nota: Pode utilizar a água da taça para cozer algo que deseje, eu por exemplo cozi ameijoas enquanto fazia o arroz.

## INGREDIENTES

- 1 COPO E MEIO DE ARROZ BASMATI (OU OUTRA MEDIDA QUE COSTUME UTILIZAR)
- 3 COPOS DE ÁGUA (COLOCAR SEMPRE O DOBRO DE ÁGUA QUE COLOCOU DE ARROZ)
- UMA FOLHA DE LOURO
- UM FIO DE AZEITE
- MEIO KNORR DE LEGUMES
- UMA PITADA DE CEBOLA DESIDRATADA
- SAL Q.B.