

ARROZ DE MANTEIGA NA COMPANION



INGREDIENTES

- 1 CHÁV. DE ARROZ (USEI O SABROZ DA CIGALA)
- 1 CHÁV. E MEIA DE ÁGUA, A FERVER
- 3 NOZINHAS DE MANTEIGA
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Companion, sem qualquer acessório, a água a ferver até atingir a marca dos 0,7l..

2. Forre o cestinho de vapor com papel vegetal:

3. Colocar o arroz na cesta juntamente com umas nozinhos de manteiga e reserve

4. Introduzir a cesta dentro da taça e, por cima do arroz a chávena e meia de água quente.

5. Tempere a gosto com sal e feche o robot.

6. Seleccione o programa "Steam" reduzindo o tempo para 25 minutos. Ao fim de 15 minutos faça pausa abrindo a companion e, com a ajuda de um garfo, solte um pouco o arroz.

7. Feche de novo, continuando o programa até ao fim do tempo.

8. Prontinho a servir e solto, soltinho, mesmo como gostamos cá em casa!
