## Receita de Fã Fácil 25 Min. 1-5 Doses

## ARROZ COZIDO A VAPOR



## **INGREDIENTES**

- INGREDIENTES:
- 2 CHÁVENAS DE ARROZ
- 2 CHÁVENAS DE ÁGUA QUENTE
- 1L DE ÁGUA A FERVER
- MARGARINA Q.B.
- SAL Q.B.

## CONFEÇÃO

- 1. Começar por forrar o cesto de cozer a vapor com papel vegetal.
- 2. Colocar o arroz na cesta e umas nozinhas de margarina e reserve
- 3. Ferver 1 litro de água e depois de fervida colocar na taça da CC até ao nível (0,7L)
- 4. Introduzir a cesta na taça e acrescentar 2 chávenas de água quente ao arroz.
- 5. Temperar com sal a gosto
- 6. Seleccione o programa STEAM 20minutos e deixe cozer com a tampa de vapor.
- 7. A meio da cozedura, pause o programa e com um garfo mexa o arroz ligeiramente para o soltar. Atenção com o vapor para não se queimar!
- 8. Continue o programa mas agora já sem a tampinha.
- 9. Ao contrário do convencional, este arroz é só 1 MEDIDA DE ÁGUA POR CADA 1 de arroz.
- 10. Receita de Paulo Proença
- 11. Foto de Joana Carlos