

# ARROZ COZIDO A VAPOR



## CONFEÇÃO

1. Começar por forrar o cesto de cozer a vapor com papel vegetal.

---
2. Colocar o arroz na cesta e umas nozinhos 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

---

## INGREDIENTES

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