

# SALADA DE ARROZ COM ATUM E OVOS



## INGREDIENTES

- 1 L ÁGUA
- 1 COPO DE ARROZ
- SAL
- 2 OVOS
- ERVILHAS, MILHO, CENOURA BABY ( USEI MISTURA CONGELADA, A COBRIR O TABULEIRO PEQUENO DA PANELA DE VAPOR)
- 2 LATAS DE ATUM
- 20G DE PICKLES PICADOS
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE

## CONFEÇÃO

1. Colocar 1l de água na taça e temperar de sal. Juntar os ovos.

3. No cesto de vapor, colocar o arroz e encaixar na taça.

5. Colocar os legumes na travessa pequena da panela de vapor.

7. Programar vel.2 130° 30 min.

9. Deitar o arroz numa taça, juntar os legumes, o atum, os pickles,o azeite e misturar .

11. Por fim colocar os ovos cortados.