

# ARROZ



## INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA DE ARROZ
- 2 CHÁVENAS DE ÁGUA
- CEBOLA
- ALHO
- AZEITE
- SAL

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a cebola e os alhos, tudo cortado, e picar velocidade 10, durante 15 segundos, com a lâmina picadora.

---
2. Substituir a Lâmina Picadora pelo Acessório misturador.

---
3. Deite o azeite e o sal e refogue - Slow Cook P1 - 5 min.

---
4. Misture o arroz, um a dois minutos, para mexer o arroz no refogado, e a seguir a água, cerca de uns segundos. Por fim, retire o acessório e com o programa (P2), com a temperatura a 100, deixe 22m. Sai sempre bem e soltinho.

---